

971 SOUTH STREET, WILMINGTON, DE 19801-2001

[illegible]

110
**RICETTE
SPECIALI
PER GIORNI
SPECIALI**

CAVIALE A PREZZI MINI

TARTUFO
NERO È MEGLIO
TACCHINO
RIPIENO
E GUSTOSO

DOLCI
SQUISITI E
D'EFFETTO

**UN DESSERT
FIABESCO**
*Rosso
melagrana
e melone
d'inverno*

Tante idee per le feste

GRANDE NATALE



smeg
tecnologia che arreda


www.smeg.it



Manufatto creato in collaborazione con
il Maestro Fabbro Ferraio Giancarlo Candeago, in Cortina.

~k



A close-up photograph of a white, curved glass sculpture, possibly a bowl or a vase, resting inside a dark, reflective bowl. The sculpture is smooth and has a sharp, pointed edge. The background is black, making the white sculpture stand out. The text "carlo moretti" is overlaid in white, lowercase letters.

carlo moretti

Venice, Murano island. Since 1958

STEPHANIE SEYMOUR

Re-Nutriv

ESTÉE LAUDER

UNA RARA SCOPERTA. UN RARO LUSSO.

L'ultima straordinaria scoperta
che dona nuova energia ai 100 milioni
di cellule del tuo viso.

Il Tartufo Black Diamond, uno dei tesori più rari
in natura, trasformato in un estratto puro e
prezioso. Da oggi, una nuova e potente infusione
di energia per la pelle.

Scopri Re-Nutriv Ultimate Diamond Dual Infusion

Due preziosi elisir, sigillati separatamente
per preservarne l'intensa efficacia, che si fondono
in un concentrato di pura energia.
La pelle appare più compatta, definita,
uniforme e radiosa.



4 EVER



CHRONO
4
EBERHARD & CO.
FULL INJECTION

Chrono 4 Géant Full Injection rappresenta una perfetta combinazione di sportività ed eleganza. Cronografo automatico con dispositivo brevettato dei 4 contatori allineati. Cassa in acciaio Ø 46 mm. con speciale trattamento Full Injection. Impermeabile a 200 metri. Trattamento DLC® brevettato su cassa e fibbia. **Limited Edition 500 esemplari.**

E
EBERHARD & CO.
Manufacture Suisse d'Horlogerie depuis 1887

PRONTI PER VOI

- 1 Il direttore Ettore Mocchiatti.
- 2 Cioccolata bianca in tazza (pag. 129).
- 3 Frutta secca, melagrana e agrumi, immancabili nella cucina natalizia.

1



“**I**l Natale”, sosteneva nell’800 lo scrittore americano Irving Washington, “è la dolce stagione nella quale dobbiamo accendere il fuoco dell’ospitalità”. *La Cucina Italiana* quel fuoco, che è sublimazione del calore familiare, lo accende a modo suo, offrendo ai lettori un numero straordinario per la ricchezza e la varietà di suggestioni gourmet, per la quantità e la qualità delle ricette, per le tantissime proposte mirate alla “costruzione” di menu su misura dei gusti dei commensali. Si parla del tartufo che, come solea dire il grande gastronomo parigino Grimod de la Reynière (1758-1838), “è veramente buono solo dopo Natale”: quello bianco e soprattutto quello nero – una rilettura sorprendente – declinati in quattro gustosissime ricette e idee sfiziose. Altro protagonista della mensa delle feste è il caviale: lo raccontiamo in varie versioni, tra l’altro quale addendo di un irresistibile risotto viola insieme a capesante arrosto e scorza di cedro. Il piatto forte del nostro menu è però il tacchino farcito: un classico natalizio importato dagli States del quale diamo una golosa interpretazione tutta nostra. Per la sezione “Scuola di cucina” c’è poi il patè, quello più tipico a base di vitello, e le variazioni sul tema con fagioli, salmone e fegatini. Ci sono le preparazioni veloci, c’è l’angolo del vintage con la rivisitazione del vitello alla “Rinascenza”, ripieno di patè di foie gras e prosciutto, e quello dello chef Davide Oldani che si cimenta con il cacao. Ancora ci sono sei insoliti dolci natalizi che stupiranno gli ospiti. Ben 110 ricette, pensate e collaudate, come da copione, nelle nostre cucine, comprese quelle raccolte nei viaggi gastroculturali, questa volta in sei regioni d’Italia e a Copenhagen. Più che un numero, una piccola enciclopedia, da collezionare. Tutta da gustare anche perché coincide con l’85° compleanno della rivista!

Ettore Mocchiatti

2



3

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all’altezza delle vostre aspettative!

Sommario

DICEMBRE 2014

IDEE



GIUSTI ADESSO
pag. 16



PENSIERI DOLCI
pag. 34

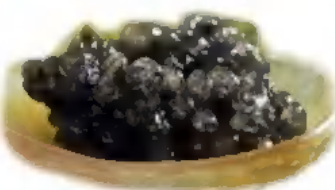


365 VOLTE PANETTONE
pag. 40



LO CHARME DELLA COPPA
pag. 18

SUGGERZIONI



**BUONI PRODOTTI
IL CAVIALE**
pag. 80



**IN VIAGGIO
COPENHAGEN**
pag. 96



**BUONI PRODOTTI
IL TARTUFO**
pag. 88



**IL PRANZO
DI NATALE**
pag. 60

RICETTE



**IL RICETTARIO
ANTIPASTI**
pag. 138



**BEVANDE
CONFORTANTI**
pag. 128



**IL RICETTARIO
VERDURE**
pag. 164



**IL RICETTARIO
DOLCI**
pag. 180

LA CUCINA ITALIANA idee

- Di stagione**
- 16 *Giusti adesso*
- Shopping**
- 18 *Ritorna lo charme della coppa*
- 34 *Pensieri dolci e idee brillanti*
- 48 *Panettoni artigianali*
- In agenda**
- 20 *Dove andare*
- Libri**
- 24 *Leggere con gusto*
- Nel bicchiere**
- 28 *Sale il perlage, sale il piacere*
- People**
- 40 *365 volte panettone*
- 216 *Gli chef e la ballerina*
- Vinissago**
- 202 *Il meglio della Ville Lumière*

LA CUCINA ITALIANA suggestioni

- Tutti insieme**
- 60 *Magico Natale*
- In viaggio**
- 68 *La festa più bella in sei regioni*
- 96 *Copenhagen*
- Buoni prodotti**
- 80 *Caviale, prezzi mini, lusso maxi*
- 88 *Tartufo bianco e nero*
- 100 *Frutta secca, la ricchezza che dà gusto all'inverno*
- Appena sfornato**
- 108 *Sua maestà il tacchino ripieno*
- Squisitezze sotto l'albero**
- 120 *Che Natale sarebbe senza un dolce?*
- Bevande confortanti**
- 128 *Piccole pause di piacere*

LA CUCINA ITALIANA ricette

- Vocazione gourmet**
- 44 *Tutti possiamo fare il panettone*
- Super pop**
- 52 *Il cacao secondo Davide Oldani*
- Scuola di cucina**
- 54 *Tre variazioni sul patè*
- 112 *La pasta sfoglia*
- Le ricette di tutti i giorni**
- 130 *Rapidamente buoni*
- Il ricettario**
- 138 *Antipasti*
- 146 *Primi*
- 154 *Pesci*
- 164 *Verdure*
- 172 *Carni e uova*
- 180 *Dolci*

Le ricette della domenica

- 186 *Storione con datteri*
- 188 *Paccheri farciti di cappone*
- 190 *Calamari imbottiti*
- 194 *Millefoglie golosa*
- 196 *Cervo alle spezie con "zabaione"*
- 198 *Crostatine al grana con marmellata di mandarini*
- Ieri e oggi**
- 200 *Vitello alla Rinascente*

LA CUCINA ITALIANA guide

- 12 **I menu di dicembre**
- 204 **L'indice dello chef**
- 206 **Indirizzi**
- 207 **Prossimamente**
- 208 **Tutte le ricette del 2014**



CREA LA TUA MAGIA

LA BUONA CUCINA MERITA LURPAK®

LA CUCINA ITALIANA

N. 12 - Dicembre 2014 - Anno 85°

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA [redacted] - aprandoni@lacucinaitaliana.it

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI
Art Director
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
[redacted] COSTA (caposervizio attualità) - ecosta@lacucinaitaliana.it
[redacted] VITTORIA DALL'A CIA (caposervizio gastronomia) - vdallacia@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODORE - aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOELLE NEDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segretaria di Redazione
CLAUDIA BERTOLLOTTI
cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO,
DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO,
GALILEO REPOSO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
IRENE BARATTO, DAVIDE BASSOLI, ANNA CANAVESI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA,
CLAUDIA CASTALDI, SAMUEL COGLIATI, SAMANTA CORNAVIERA, GIULIA CUSUMANO, PIERO FIGURA,
ANDREA FORLANI, STEFANIA GRUEFF, DANIELA GUAI, RICCARDO XAVIER GUSMANO,
DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, VANESSA PISK, CARLO SPINELLI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI),
GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE)

Per le foto
123RF, GUIDO BARBAGELATA, ALVISE BARSANTI, MATTEO CARASSALE, CLAUDIA CASTALDI,
ALESSANDRO CASTIGLIONI, CONTRASTO, GIANDOMENICO FRASSI, TINO GERBALDO,
ALAIN GERBERGER, HEMIS, MATTEO IMBRIANI, IStockPhoto, LA CAMERA CHIARA, FREDERIC LAURES,
RICCARDO LETTIERI, NATIONAL GEOGRAPHIC CREATIVE, MAURIZIO PARRAVICINI, MASSIMO PISATI,
BEATRICE PRADA, SIME, ANDREA SUDATI, SUPERSTOCK, TIMA IMAGES, DUCCIO ZENNARO

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line Roberto Pasini Direttore,
Francesca Guocardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei Direttore, Centri Media Digital Lombardia Carlo Carrettoni Responsabile,
[redacted] Carla, Alessandra Cellina, Letizia Morelli, Giovanni Scibetta

Uffici [redacted] Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax [redacted]

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
[redacted] Actis, Giselle Biasin, Daniela Del Pozzo,
Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi Responsabile,
Lorenzo Fusetti, Rosa Lo Casolo, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
[redacted] Umbria Serena Miazio, Giuliana Montagnoni - Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra [redacted] - Cell. 339 [redacted]
Lazio Silvia Bochiocchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Fauró - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA Piccoli aspic di melagrana al vino passito (pag. 181)
Ricetta di Galileo Reposo - Foto di Riccardo Lettieri

UN MONDO DI CUCINA

Ogni [redacted] appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su www.lacucinaitaliana.it

siamo DIGITAL



SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?



APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

in più FACCIAMO SCUOLA



LA SCUOLA DI CUCINE Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova, a Torino, o durante le vacanze [redacted] i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano



pas de rouge
SHOES WITH SOFT APPEAL

Via di Campo Marzio 35, Roma - T. 06 68809102
www.pasderouge.com

I MENU di DICEMBRE

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

PRANZO DI NATALE

106 Baci di dama di nocciola con caprino

70 Anolini in brodo

197 Cervo alle spezie con "zabaione"

123 Zabaione su cialda di torrone

FACILE

150 Crema di carciofi

174 Polpette speziate su crema di carote

134 Muffin al panettone

VEGETARIANO

101 Gnocchi con fichi, prugne e albicocche

176 Uova cremose con zucca e cialde croccanti di grana

122 Pan di spezie con crema di yogurt

BUFFET

94 Sfogliatelle al tartufo

168 Mini hamburger di lenticchie

106 Datteri farciti nella pancetta

86 Jacket potato con robiola

130 Mini toast di salmone e scamorza

TRADIZIONALE

152 Spaghetti in rosso con cavolfiore

71 Anguilla in umido alla napoletana

170 Carciofi ammollicati

45 Panettone

BIMBI A MERENDA

116 Rustici e pizzette

106 Toast con frangipane

184 Dolce soffice con le mele

129 Cioccolata bianca calda

LA VIGILIA

187 Storione marinato con crema di datteri

148 Cannelloni con gamberi e arance

103 Baccalà con spuma di mandorle e noci

124 Mini pandori al tè matcha

TUTTO PESCE

56 Patè di salmone e gamberi

62 Ravioli di stoccafisso e crema di scorzonera

144 Insalata di mare e lenticchie

67 Bavarese di torrone con croque monsieur



Scegliamo la qualità,
aspettiamo l'eccellenza.



Raggiunti i **12 mesi** di stagionatura **si può chiamare Parmigiano Reggiano**: il formaggio DOP con la **stagionatura minima più lunga**. Da **24 mesi**, raggiunge l'**equilibrio di sapori e aromi**, poi la stagionatura può continuare e arrivare anche **fino a 100 mesi**. Sono le **scelte di qualità** che facciamo ogni giorno a **permettere tempi così lunghi: nessun conservante, solo alimenti naturali** con prevalenza di fieni ed erbe per le nostre vacche, solo **latte di qualità superiore** per il Parmigiano Reggiano.

Parmigiano Reggiano. La scelta di qualità.

f /parmigianoreggiano

@boonyparmesan

#ParmigianoReggiano

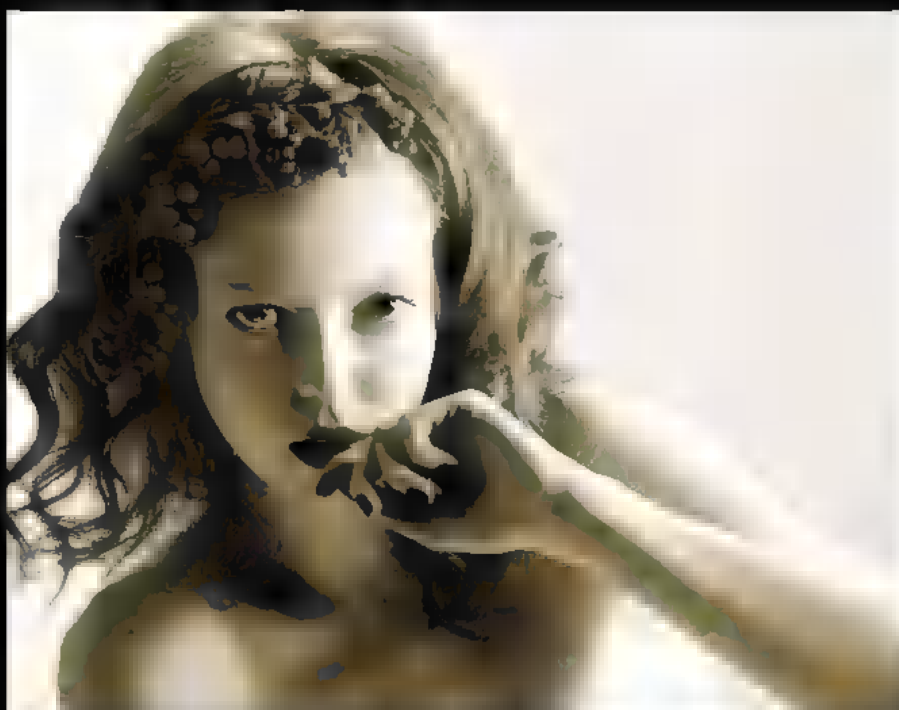
P boonyparmesan

www.parmigianoreggiano.it

80
SAPERE ANTICO.
SAPORE UNICO.
1934-2014

CONCEPT STORE DELLA BELLEZZA

“La creatività nasce nell'incontro, nel riconoscersi, nell'immaginare un percorso comune verso la Bellezza.”



Si trova a Milano il nuovo flagship store firmato Limoni, un luogo dove bellezza e benessere si fondono per regalare un'esperienza unica e innovativa. Quattro piani di shopping tra fragranze, make-up, skincare ed una novità assoluta, la Beauty Lounge: un accogliente spazio di 200 mq con cabine dedicate alla cura delle proprie clienti, le quali potranno effettuare, gratuitamente, un percorso a propria immagine, con trattamenti personalizzati viso, mani e capelli curate dai migliori professionisti del settore. Il concetto di negozio e la filosofia del servizio, si abbracciano ora in un unico ambiente.

limoni

DESIGN | MAKE-UP | SKINCARE

SCOPRI I SERVIZI DELLA BEAUTY LOUNGE

MAKE UP & BROW BAR

Con i migliori
Make up Artist e l'utilizzo
di prodotti esclusivi
ed anteprime speciali.

SKINCARE

Preziosi trattamenti
per viso e décolleté
e consiglio dei
brand più prestigiosi.

HAIRSTYLING

Una piega a regola
d'arte per una serata
speciale, un
trattamento
adatto o per
sperimentare
un nuovo look by
Luciano Colombo
Hairstyling Milano.

NAIL BAR

Applicazione di smalto
e utili consigli
delle Beauty Specialist.

Tanti privilegi ti aspettano
nell'esclusiva Beauty
Lounge Limoni. Prestazioni
su misura e consulenze di
bellezza personalizzate, donano
la possibilità di vivere
qualche ora di puro benessere.
Luciano Colombo Hair styling
Milano, offre competenza e
creatività, portando un
servizio di qualità e
dal suo prestigioso Atelier
milanese di Corso Magenta
66, alla Beauty Lounge Limoni
di **Corso Buenos Aires, 36**.
Ogni cliente riceve la massima
attenzione, seguita nei
minimi dettagli alla ricerca
di stili diversi e guidata verso
la personalizzazione del
proprio look. Lasciati viziare
da mani esperte.

IN REGALO PER TE UN PERCORSO DI BELLEZZA COMPLETO NELLA BEAUTY LOUNGE

Comprende: seduta skincare,
make up, brow bar,
nail bar e hair styling.

**Prenota subito il tuo
percorso gratuito al numero
366.9602848**

MILANO, CORSO BUENOS AIRES 36

BEAUTY ROOM

BEAUTY ROOM EXPERIENCE

Sfoggiare un viso senza imperfezioni, mostrare un make up glamour
e alla moda, vantare mani curate con smalto impeccabile ■ infine
conoscere tutte le ultime fragranze disponibili: un sogno? Per Te no!
Basta cercare l'evento di interesse anche negli altri punti vendita
Limoni in Italia, dotati di cabina ■ prenotare subito il tuo preferito.

**Scopri tutti i vantaggi riservati ai titolari di Experience Card:
trattamenti gratuiti ■ novità in esclusiva assoluta.**

Prendersi cura di sé non è mai stato così semplice,
grazie a Profumerie Limoni.

WWW.LIMONI.IT



Il melone d'inverno

Raccolto a fine agosto, **|||||**
in luoghi arieggiati fino
■ dicembre, quando con i suoi
mille semi porterà in tavola
l'abbondanza. **È UNO DEGLI**
||||| della ricetta
a pagina 181.



Il cavolo riccio

In America è una vera moda
gastronomica. Con le parti **VERDI**
delle foglie, spezzettate e infornate
per qualche minuto ■ 190 °C,
si ottengono croccanti chips.

Giusti ADESSO

Perché **sulla tavola della Festa** portano abbondanza.

Perché sono nuove mode o antiche
tradizioni. E perché festeggiare con loro è bello

■ CURA DI EMMA COSTA



Il cedro

È detto anche Cedro
pane quando la parte
bianca è particolarmente
voluminosa e morbida.
■ MODICA con la scorza
si prepara un torrione
compatto chiamato
cedrata. ■ **UNO DEGLI**
||||| della ricetta
a pagina 83.



La frutta secca

Ovunque la si sgranocchia, ma in
Val d'Aosta è tradizione bere **MANDORLE**:
tritate finemente, tostate nel burro
e versate in un caffè lungo, il mandolà.
È PROTAGONISTA del servizio
a pagina 100.

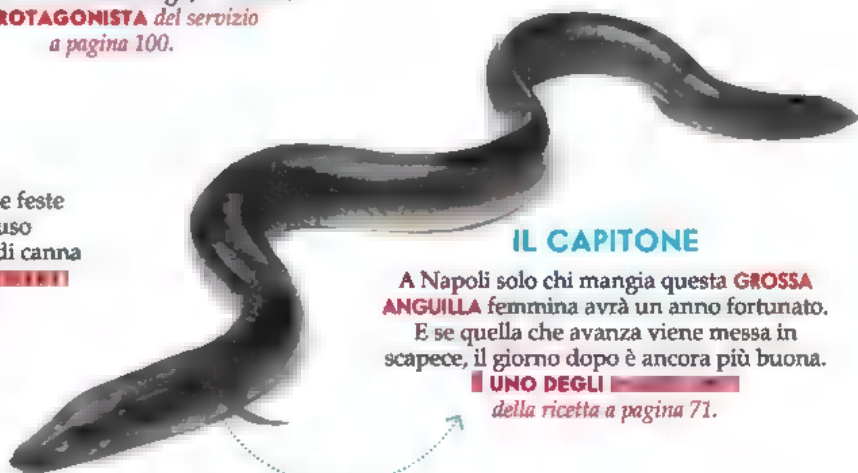
È il momento di

ARANCE	SPINACI
CAVOLI	ALICI
KIWI	NASELLI
MANDARINI	TRIGLIE
■ COTOGNE	SARAGHI
SEDANO RAPA	SARDINE



Il cappone

Il modo più originale di cucinarlo per le feste
è veneto, alla **CANAVERA**: bollito chiuso
in una vescica di maiale, con un pezzetto di canna
a fare da sfiatatoio. **È UNO DEGLI**
||||| delle ricette alle pagine 66 e 189.



IL CAPITONE

A Napoli solo chi mangia questa **GROSSA**
ANGUILLA femmina avrà un anno fortunato.
E se quella che avanza viene messa in
scapecce, il giorno dopo è ancora più buona.
■ **UNO DEGLI**
||||| della ricetta a pagina 71.



MIKIKO
perladiwa

Ritorna lo charme della COPPA

**FRAGOLATA E VERDE**

tinta che suggerisce freschezza, Mixology di Waterford. In cristallo, 273 euro il set di 4 diverse.

Distribuito da B Morone,
www.bmorone.it

ALYSSINA

con bevande a celotta sferica La Sfera di Driade, disegnata da Ron Gilad. In vetro soffiato, 25 euro.

Distribuita da B Morone,
www.bmorone.it

STAGI ELABORATO

per Andelle, in cristallo, con coppa ampia adatta a spumanti dolci. Di Cristal de Sèvres, 51 euro. Distribuito da Corrado

www.corrado-corradi.it

DA DEGUSTAZIONE

in cristallino soffiato a bocca, con stelo esile. Collezione Cantina di Ichendorf, 22 euro.

Distribuito da Corrado
Corradi
www.corrado-corradi.it

**PROSO
E VINTAGE**

la coppa stile Luigi XV, elegantemente severa. Prezzo

e indirizzo su richiesta

La fascinosa forma modellata, secondo la tradizione sul seno di **MADAME DE POMPADOUR**, è tornata alla ribalta per il Natale. Tra **CRISTALLI MOLATI** anche gli altri momenti. Tra **CRISTALLI MOLATI** solo l'imbarazzo della scelta. **O LEGGERI COME UN SGIFIO**.

FOTOGRAFIE MATTEO
STYLING IRENE BARATTO



SAINT LOUIS
Excellence, di forme
svasata, che esalta
i vini aromatici come
i moscati. Di Saint Louis,
cesellata a mano e rifinita
a 525 euro.
www.saint-louis.com

**LA PRODUZIONE
ARMONICHE**
Grape, in cristallo,
di Riedel. La forma
a imbuto favorisce
le catenelle di
44,90 euro la coppia.
www.riedel.com/it/

CRISTALLI MOLATI
ornato con profilo
d'oro tracciato a mano.
Di LSA International.
Distribuito da Milano
www.mainocardo.it/

BOULE & CARPETTE
con una boule che facilita
la presa. Il bevante largo
permette agli aromi
di sprigionarsi. Vetro
borosilicato, di Bitossi.
28 euro la confezione di 4.
www.bitossihome.it/

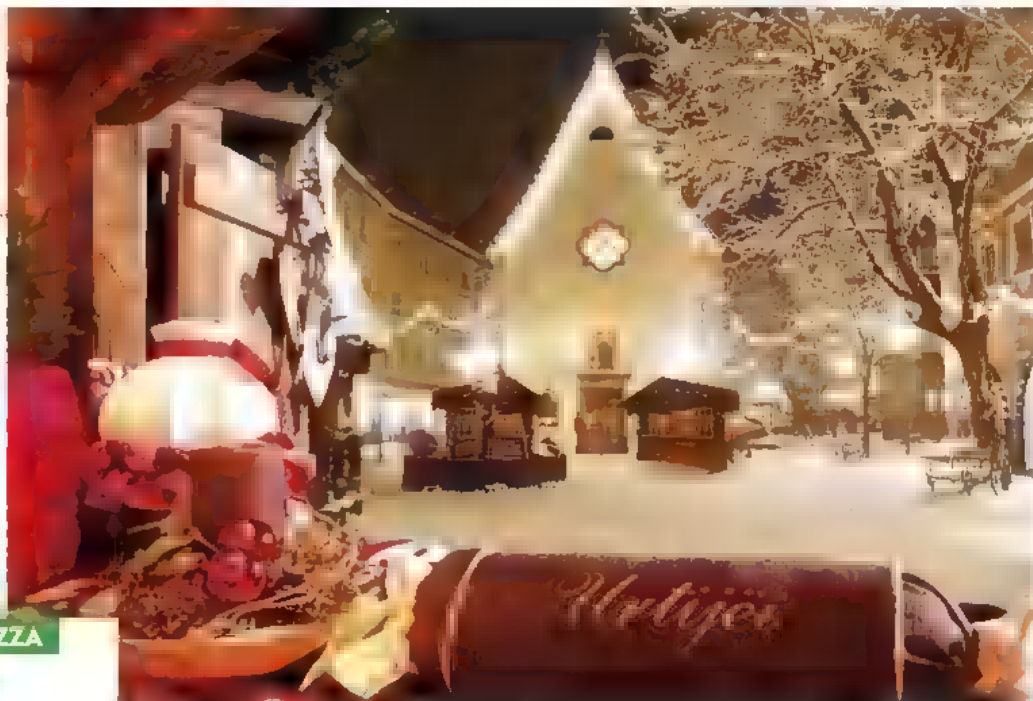
in vendita
da Viridea;
carta da parati
di Elitis.

ORTISEI
4-28
DICEMBRE

**NELLA VALLE
DEL NATALE**

La Val Gardena quest'anno ha un nuovo mercatino. Quello che riempirà **ORTISEI**, uno dei borghi più belli e suggestivi, di piccole e grandi opere dei maestri scultori gardenesi, melodie natalizie e bontà del territorio.

www.valgardena.it



ITALIA IN PIAZZA

13-14 DICEMBRE

TELETHON

IN DUEMILA PIAZZE DI TUTTA ITALIA CHI DONA UN MINIMO DI DIECI EURO SOSTIENE LA RICERCA SULLE MALATTIE GENETICHE RARE E RICEVE UN GROSSO CUORE DI CIOCCOLATO, AL LATTE O FONDENTE, DI 210 GRAMMI, PRODOTTO DA CAFFAREL. PER TROVARE LA PIAZZA PIÙ VICINA CONSULTARE IL SITO www.telethon.it

Dove ANDARE

A **Carrù** per i grandiosi bolliti e a **Modena** per i cotechini e gli zamponi. A **Modica** e in altre duemila piazze per il cioccolato. A **Ortisei** per un nuovo mercatino

A CURA DI EMMA COSTA

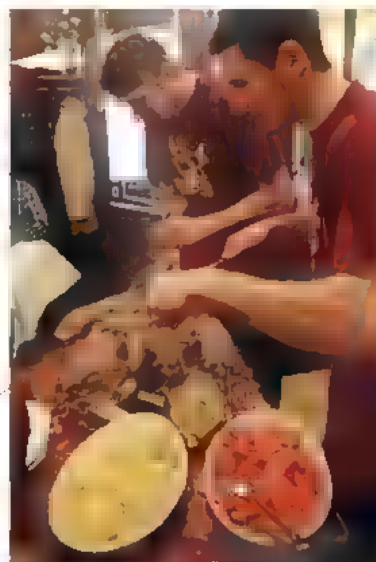
MODENA

5-8
DICEMBRE

**ALLA FIERA
DEL BUE GRASSO**

La manifestazione, che dal 1910 promuove i bovini di razza piemontese, è l'imperdibile occasione di andare nei ristoranti e nelle trattorie della cittadina a gustare il bollito misto con salse e la minestra di trippa serviti fin dal mattino.

www.comune.carru.cn.it



**GRANDE FESTA
IN PIAZZA GRANDE**

A Modena Festa dello Zampone e del Cotechino IGP. I ristoranti del circuito "Modena a Tavola" propongono piatti dedicati a questi due gustosi insaccati con cotenna e in Piazza Grande si degusta un **zampone** cotto per tre giorni in un'enorme zamponiara.

www.modenaigp.it

MODICA

5-8 DICEMBRE

Con convegni, degustazioni e laboratori, la città siciliana, gioiello barocco, conferma il suo legame con la tradizione cioccolatiera di altissima qualità.

www.chocomodica.eu



**CARRÙ
(CUNEO)**

11
DICEMBRE

con te nei momenti speciali



SWEETABLE

Alzate e utensili per servire:
la nuova linea di accessori per
la decorazione della tavola.



pavoni.
ITALIA



SHOP ON-LINE AT
www.pavonidea.com

COOKING CHEF

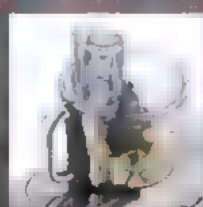
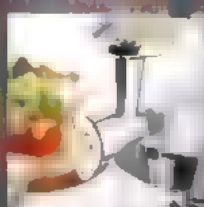
prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... ■ ora anche a cuocere!



1. Montare il taglia a dadini*
e tagliare sedano e cipolla,
facendoli cadere nella ciotola
in acciaio inox.

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE



Torchio per la pasta

Food processor

Relapatate

Numero verde 800 20 23 23

KENWOOD

POLENTA MORBIDA FIORETTO CON SPEZZATINO DI CINGHIALE IN UMIDO ALLA MAREMMANA

PERSONE: 4

Per l'umido di cinghiale:

- ✓ ■ coste di sedano
- ✓ 1 cipolla bianca
- ✓ 1 kg di polpa di cinghiale
- ✓ ■ bicchieri di vino bianco
- ✓ ■ 10 g di olive verdi
- ✓ alloro, rosmarino, salvia ■ timo
- ✓ 1 litro di brodo
- ✓ olio extravergine di oliva
- ✓ sale ■ pepe

Per la polenta:

- ✓ 1 litro di acqua
- ✓ 30 g di burro
- ✓ 1 cucchiaio di sale
- ✓ 250 g di farina per polenta fioretto



2. Soffriggere le verdure nella ciotola con gancio spatola a spirale per cottura, con un filo di olio e quindi aggiungere la polpa di cinghiale tagliata grossa e cuocere ■ 140°C. Sfumare con il vino, aggiungere sale e pepe e versare il brodo.



3. Montare il tritatutto* e tritare le erbe aromatiche e unirle allo spezzatino. Aggiungere le olive e lasciar cuocere per almeno un'ora e mezza. Conservare ■ parte al caldo.



4. Bollire nella ciotola inox l'acqua con burro ■ sale ■ aggiungere piano ■ poco alla volta la farina fioretto ■ cuocere con la frusta gommat ■ 100° C per 45 minuti. Servire la polenta morbida accompagnata con lo spezzatino di cinghiale.

*Attrezzatura optional rispetto al modello completo



kenwoodclub.it



Seguici ■ Facebook
www.facebook.com/KenwoodClubItalia

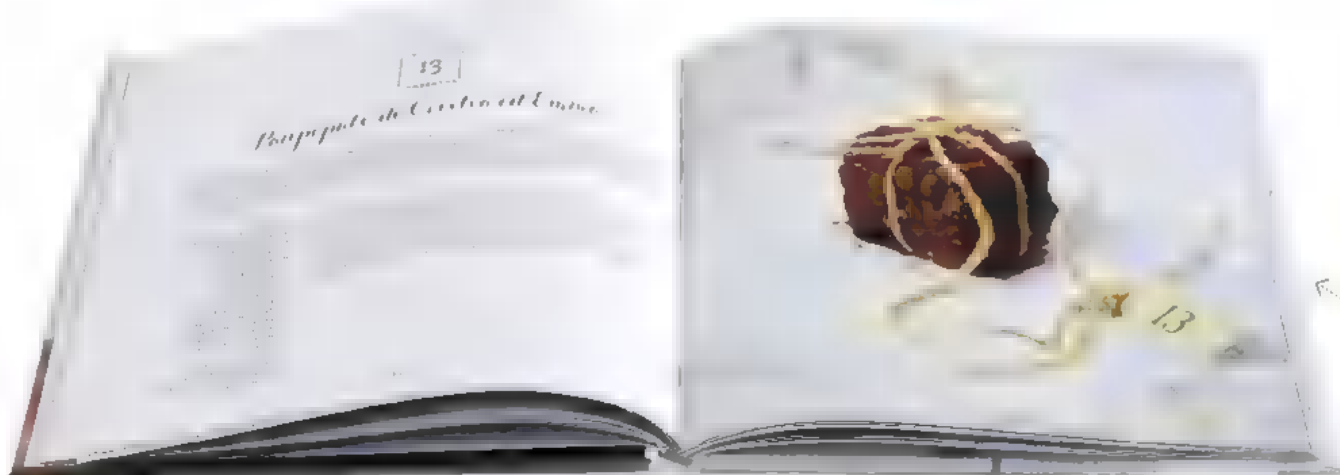
Non perderti

la prossima ricetta!

LEGGERE *con gusto*

Tre ricettari e un romanzo per contare i giorni che mancano al Natale, per cucinare l'anguilla della vigilia, per piccoli cuochi curiosi ■ **PER SOGNARE** sorvegliando Champagne

A CURA DI ANGELA FERRÉ



Uno dei sentimenti che si lega maggiormente al Natale è l'attesa. Si chiama Avvento ed è il tema di questo ricettario che propone ventiquattro dolci e qualche idea per costruire diversi Calendari dell'Avvento, usando materiali semplici, quelli che si trovano in tutte le case: mollette da bucato, tovaglioli spaiati, carta del pane... *"Dolci calendari dell'Avvento"*, Mario Teresa Di Marco, Marie Cécile Ferré, Guido Tommasei Editore, www.guidotommasei.it 12,50 euro



CONTIENE
DIVERSI FORMATI
DI ADESIVI
PER DECORARE
IL CALENDARIO



TRA IL LEGGERE E IL FARE

Un po' racconto, un po' ricettario: quattro cuginetti imparano il gusto dell'avventura, dell'amicizia e della convivialità attraverso le ricette della Nonna Lu e le preziose massime del Nonno Leo: "Chi sa cucinare ha un tesoro in tasca". *"Il club dei cuochi segreti"*, E. Bussolati, F. Buglioni, Editoriale Scienza, www.editorialescienza.it 9,90 euro



FRIZZANTE STORIA D'AMORE

L'amore di una donna di grande carattere, Barbe Ponsardin Clicquot, per i vigneti, per l'arte di fare il vino, per il commercio e per i numeri. Lo racconta, con qualche licenza poetica, l'archivista della storica Maison di Champagne. *"Vita effervescente di Madame Clicquot"*, Fabienne Moreau, Ed. Skira, www.skira.net 17 euro



SCOPRIRE L'ANGUILLA

Dal Mar dei Sargassi alle nostre lagune, uno studio approfondito sulla vita straordinaria di questo pesce. Molto diffuso in Italia, ma poco sulle nostre tavole. Tutto parte dall'anguilla sfumata, una ricetta tipica di Orbetello. *"Diverse sfumature d'anguilla"*, Milena Djoković, Editrice Effegu, www.effegu.it 10 euro

CRIERI

—Vestiamo Diamanti—



Sotto *l'albero* e in cucina



*Un ricco bollito, un gustoso
brasato, un'elegante arista
al forno. Per preparare
piatti così diversi serve
un solo strumento:
il **B.Double Round** di Berndes*



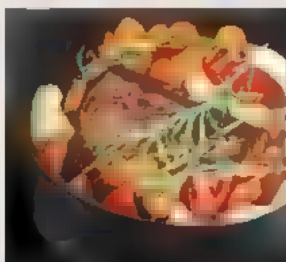
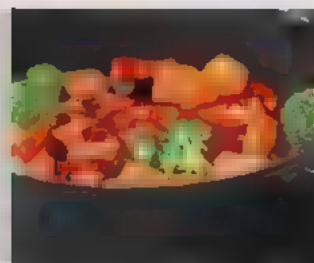
Berndes

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.

Tutti abbiamo in cucina un tegame o una casseruola. Ma un tegame che si unisce ■ una casseruola per diventare una rostiera è tutta un'altra cosa. L'eleganza del design ■ la qualità dei materiali, l'attenzione alla funzionalità e alla salubrità, tutte caratteristiche da sempre prerogative del prestigioso marchio tedesco **Berndes**, incontrano un nuovo concetto di flessibilità. Con il **B.Double** si potranno preparare le specialità più disparate e il risultato è garantito. Una casseruola di alta qualità in alluminio pressofuso e un tegame dello stesso materiale che, una volta capovolto, diventa un coperchio e, unito alla casseruola, grazie all'innovativo sistema di impugnatura, dà vita alla rostiera. A completare il tutto, il coperchio in vetro. **B.Double** ha un rivestimento interno antiaderente rinforzato di alta qualità e resistente a graffi e abrasioni. Inoltre è adatto a tutti i fuochi, anche all'induzione, e si può utilizzare in forno fino a 260 °C; questo prezioso strumento cuoce in modo sano ■ uniforme, ed è lavabile in lavastoviglie. Bello, pratico, indispensabile in una cucina ben attrezzata, il **B.Double** è un regalo di Natale perfetto: per i più cari o per noi stessi!



1 Fondo ampio e bordi bassi: forma perfetta per a fiamma viva carne o verdure e per poi terminare la cottura a fuoco basso con brodo o vino. Utilissimo anche per la delle verdure o per la preparazione di sformati, il tegame è indispensabile per cucinare deliziosi ragù e spezzatini.



Versatile e funzionale, con i suoi bordi alti, la casseruola si presta a tanti usi diversi: iniziare a un arrosto che poi completerà la cottura nel forno nella rostiera; cucinare una zuppa; addirittura, grazie al coperchio con bordo in silicone, riporre in frigorifero gli avanzi.

2



3 Ideale per la , la rostiera consente di già a 80 °C i bi che conservano intatte le loro caratteristiche nutritive e di gusto. Ma anche a temperature più alte, grazie alla continua all'interno della rostiera, si ottengono piatti sani, gustosi e succulenti.



STINCHI DI MAIALE con purè di zucca



INGREDIENTI per 4:

1,6 kg 2 stinchi di maiale • 400 g polpa di zucca • 100 g miele • 30 g burro • 25 g zenzero fresco • 2 cespi di indivia belga • scalogno • aglio • maggiorana • rosmarino • timo • olio extravergine di oliva • sale • pepe

Rosolate gli stinchi nella casseruola B.Double con ■ burro, 2 spicchi di aglio con la buccia schiacciati, rosmarino, maggiorana e timo. Girateli, per arrostarli bene. Continuate la cottura nel B.Double nel forno già caldo ■ 120 °C, aggiungendo altri 2 spicchi di aglio, rosmarino, maggiorana e timo. Lasciate cuocere per circa 3 ■ Spennellate gli stinchi ogni 20' circa con il miele diluito con 30 g di acqua. Tagliate la zucca ■ dadini. Appassite mezzo scalogno tritato in una casseruola con 2 cucchiaini ■ olio e un rametto ■ maggiorana. Dopo 2' aggiungete la zucca e insaporitela nel soffritto. Bagnate con mezzo litro di acqua, aggiungete lo zenzero sbucciato e sminuzzato, coprite e cuocete per 15-20', salate ■ pepate, poi frullate tutto, in modo da ottenere un purè uniforme, frullando anche i pezzetti di zenzero, che sono più tenaci. Tagliate per il lungo i cespi di indivia e rosolateli in padella con un filo di olio ■ uno spicchio di aglio, per 2' ■ lato. Bagnate con un goccio di acqua e cuocete coperto per altri 2-3'. Servite gli stinchi con l'indivia, accompagnando con il purè di zucca allo zenzero.

Sale il PERLAGE, sale il PIACERE

Abbiamo scelto per voi sedici etichette, più o meno importanti, ma tutte ricche di personalità ■ piacevolezza. Che si tratti di un **BRINDISI** o di aeree bollicine che accompagnano un pranzo dall'antipasto al dolce

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

PROSECCO

Lo spumante più amichevole va servito molto fresco, a 6-8 °C, in una flûte piuttosto stretta, che favorisce la percezione dell'acidità, per una degustazione di grande armonia



"LA RIVETTA"
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
SUP. DI CARTIZZE
VILLA SANDI

Villa Sandi ■ uno splendido edificio palladiano, oggi sede dell'azienda che firma uno spumante dall'originale sfumatura di mela Golden. Sorvegliandolo si avverte una freschezza beverina solcata dalla spuma ■ ■ ■ È piacevole come aperitivo e in compagnia di primi e secondi a base di carni bianche e pesci di mare.
www.villasandi.it 28 euro



"CUVÉE 1821"
PROSECCO D.O.C.
ZONIN

Legata al vino dal 1821, la famiglia Zonin produce un Prosecco biondo ■ luminoso, con un perlage sottile che si sviluppa nelle classiche sfumature fruttate e floreali. È per eccellenza il vino dell'aperitivo ■ ■ ■ i "cicheti" o con finger food esotici. Completa con soavità ricette di riso o pasta leggeri, ricchi di verdure "dolci", come zucchine, piselli, carote.
www.prosecco.zonin.it ■ euro



"GIALL'ORO"
PROSECCO SUP. D.O.C.G.
RUGGERI

Dedicato a Giustino Bisol, fondatore della cantina nel 1950, questo spumante, che ricorda per la sua morbidezza le colline da cui nasce, ha sfumature dorate e bollicine fini e persistenti. L'aroma ha note di mela e di fiori di glicine, la consistenza ■ ■ ■ carezzevole. È un vino da dessert, ma si esalta su formaggi cremosi o patè.
www.ruggeri.it ■ euro



"52" VALDOBBIADENE
PROSECCO SUP. D.O.C.G.
SANTA MARGHERITA

Quel "52" sta a ricordare la prima esperienza di spumantizzazione del Prosecco nel 1952. Il risultato oggi è un vino giallo brillante, con aromi di fiori di pesco e di acacia, di mela Renetta e di ananas. È lo spumante della convivialità, l'aperitivo per eccellenza, sostenuto da bocconcini di pesce, ma anche un "tutto pasto" da abbinare a piatti delicati.
www.santamargherita.it 10 euro

SUPREME - PIANO INDUZIONE FULL POWER

www.noemacomunicazione.com

Paolo Annaboldi Executive Chef dell'Hotel Villa Flor (CO) Photo: Marco Reggi Set design: Bettina Colombo



FULGOR MILANO

Meneghetti S.p.a.

Via Borgo Lunardon, 8 - 36027 Rosà (VI)

Servizio consumatori gratuito 800 820 012

www.fulgor-milano.com

FULGOR®

MILANO

CHAMPAGNE E SPUMANTI

Si servono freschi, a 10-12 °C, in una flûte ampia, che ne valorizza la complessità aromatica. Ecco una selezione di Brut, il tipo più versatile, ottimo per qualunque occasione, con un Extra Brut, il più secco, ideale come aperitivo



1 BRUT DUVAL-LEROY

Storica etichetta di una Maison ancora di proprietà di un'unica famiglia, questo Champagne profuma di fiori bianchi e ha un sapore di cioccolato bianco, frutta esotica, mandorle e miele. Piacevolissimo come aperitivo o con carpacci di crostacei. www.duval-leroy.com

2 MILLESIMÉ LAURENT-PERRIER

La purezza e la freschezza del millesimato Laurent-Perrier sono tipiche dello stile di questa rinomata Maison. Nato in una grande annata da chardonnay e pinot nero in eguali quantità, fragrante di pesca, agrumi e fiori di acacia, con bollicine fini e persistenti, è uno Champagne eccellente, con un finale fresco e complesso. Con terrine di

carni bianche e tempura di crostacei ■ pesci a polpa fine. www.laurent-perrier.com 60 euro

3 GRAND TINTAGE 2006 MOËT & CHANDON

È uno Champagne paglierino con eleganti riflessi verdini, spuma abbondante e gioiosa, di lunga durata. Il bouquet ricorda la pesca, il limone, l'ananas, i fiori e le spezie. È pieno e di buon equilibrio pur mantenendo una totale freschezza. Aperitivo impeccabile, per la sua ricchezza sa accompagnare anche arrosti e pesci al forno. uk.moet.com 68 euro

4 ALTA LANGA DOCG FONTANAFREDDA

Il nome di questa storica azienda è noto soprattutto per essere stata rifugio della storia amorosa tra il primo Re d'Italia ■ la "Bella Rosin".

Vi si produce uno spumante Metodo Classico di un bel giallo paglierino con riflessi verdi, un perlage finissimo e un bouquet di grande complessità con note di miele, spezie e frutta secca. Il sapore esprime sia ■ struttura delle uve pinot nero sia la fragranza dello chardonnay. Ottimo come aperitivo ed eccellente per accompagnare tutte le portate del menu. www.fontanafredda.it 17,50

5 "CELLARIUS" BERLUCCHI

Non si può festeggiare il Natale senza stappare una bottiglia di questa casa. Il "Cellarius" si distingue per le bollicine fini ■ continue, gli aromi di crosta di pane, di frutta fresca e la buona struttura. Il sapore è molto rinfrescante, sapido e ben equilibrato con un finale

agrumato. È eclettico e può accompagnare con eleganza tutto il pasto. www.berlucchi.it 23 euro

6 "GIULIO FERRARI FONDATORE" 2002 TRENTODOC FERRARI

Perla enologica della spumantistica italiana, ha colore oro scintillante, spuma finissima e persistente, aromi intensi, complessi, con note di macchia mediterranea, mela cotogna, ananas, banana, menta, pane tostato. Morbido e armonioso, è sostenuto da una vibrante freschezza e una lunga persistenza. Si abbina ai grandi piatti di pesce di mare e alle carni bianche arrostiti. www.ferraritrento.it 89 euro

7 "ANTINORI" ANTINORI

La famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni. Questo suo spumante, ottenuto da pinot nero e chardonnay in eguali quantità, ha un affascinante colore oro chiaro, un incessante perlage e un bouquet fragrante che richiama la pesca, il bergamotto, la mandorla fresca. L'impatto è cremoso, rinfrescato da una nota di scorza di limone. Si sposa magnificamente con i crostacei e i pesci alla griglia. www.antinori.it 14 euro

8 "DUBL" FEUDI DI SAN GREGORIO

Grazie a un'azienda giovane in una terra di grandi tradizioni, dalla falanghina, un vitigno già conosciuto e apprezzato dai Sanniti ■ dai Romani, e oggi riconosciuto tra i migliori dell'Italia del Sud, è nato questo spumante Metodo Classico. Giallo brillante con perlage fine, profumo intenso ■ profondo, ha un sapore che evoca il polline, lo zenzero e la frutta secca. I piatti della tradizione mediterranea gli stanno accanto benissimo. dubl.it 18



NIHAMA
la donna vita

Golay Buchel Italia srl - Vicenza
T. + 39 0444 963855 - nihama@nihamait - www.nihamait

CHAMPAGNE E SPUMANTI

Un elegante **Extra Dry** per chi ama un sapore un po' più vellutato del Brut. Poi tre **Demi-sec** decisamente più morbidi, di moderata, gradevole dolcezza. Vanno serviti sui 10 °C, sempre in una flûte ampia



"PRESTIGE"
POMMERY

Matura per almeno sei anni questo assemblaggio nato da uve delle zone più vocate della Champagne. Giallo pallido con graziosi riflessi verde acqua, ha un'eleganza discreta, giocata sugli aromi di fiori di tiglio e sulla burrosità della pera, con una sorprendente concordanza tra profumo e sapore. Caratteristiche che emergono sia in un aperitivo sia su piatti nappati da panna e besciamella.

www.vrankenpommery.it 60 euro



**CHAMPAGNE
DEMI-SEC**
MERCIER

Mercier è all'origine del nome di Dom Pérignon, ceduto in seguito a una azienda del medesimo gruppo. Oggi produce Champagne di ottimo livello tra cui questo Demi-sec, ricco della profondità delle uve di pinot nero: il bouquet è fine e delicato, tendente al dolce, ma in bell'equilibrio tra freschezza e persistenza. Dà sprint a dolci molto sostanziosi come la cassata siciliana e il Montebianco.

www.champagnemercier.fr



"NECTAR"
FRANCIACORTA
BELLAVISTA

Esprime l'aspirazione a realizzare un Franciacorta di grande personalità, eppure pieno di grazia e leggerezza. È ottenuto solo dalle uve bianche dello chardonnay, con una spuma cremosa e persistente, un perlage estremamente sottile, e un bouquet in cui le note di miele si intrecciano a quelle acidule. Stimolante come aperitivo, contrasta piacevolmente la grassezza del foie gras e dei dolci ricchi di panna e crema.

www.bellavistawine.it 36 euro



"NUVOLA"
FRANCIACORTA
BERSI SERLINI

Bersi Serlini è sinonimo di qualità unita a tradizione e storia. La cantina è situata in una struttura cluniacense fondata dai monaci benedettini intorno all'anno 1100. Questo Demi-sec è ottenuto da uve chardonnay e pinot bianco. È caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un sapore morbido, quasi dolce, che avvolge il palato con note di vaniglia. Matrimonio azzecato con dolci secchi e pasta frolla.

www.bersiserlini.it 18 euro

CHE COSA DICE L'ETICHETTA

Ecco quello che bisogna sapere per scegliere la bottiglia giusta

CHAMPAGNE, SPUMANTE, PROSECCO

"Méthode champenoise", che definisce lo Champagne, il Metodo Classico, che definisce la medesima lavorazione del vino in Italia, le espressioni equivalenti e indicano che la fermentazione avviene in bottiglia. Per il Prosecco, invece, avviene in autoclave; in questo caso il procedimento che porta alla bottiglia è più semplice e rapido.

SECCO O MORBIDO?

Brut, Extra Brut, Extra Dry, Dry e Demi-sec: gli aggettivi assegnati a Prosecco, Champagne e Spumante indicano la quantità di zucchero presente nel vino. La Commissione Europea ha fissato i valori di riferimento per la classificazione degli spumanti, e questi devono essere sempre riportati in etichetta. **Brut ed Extra Brut** Il termine Brut indica una quantità di zucchero residuo inferiore ai 12 g al litro. I Brut sono vini secchi, leggermente

più morbidi degli Extra Brut, che prevedono una presenza di zuccheri residui non superiore a 6 g al litro. **Extra Dry, Dry e Demi-sec** A dispetto del termine "dry", cioè secco, che farebbe pensare a vini piuttosto asciutti, si tratta di prodotti morbidi, moderatamente abboccati. Dry (o Sec) definisce vini con zuccheri che vanno da 17 a 32 g al litro; Extra Dry indica percentuali da 12 a 17 g al litro, mentre nei Demi-sec la percentuale varia da 33 a 50 g al litro.

Natale con i Fiocchi!



Per le tue feste scegli i Fiocchi di Latte Exquisa, Classici con Yogurt ■ i nuovi Senza Lattosio e scopri anche tu il piacere della leggerezza. Buonissime Feste a tutti!



www.exquisa.it



il gusto di volersi bene. Dal 1969.

Pensieri DOLCI e idee BRILLANTI

Regali per chi ama cucinare torte, biscotti e altre
DELIZIE e doni per chi vuole stupire con il **LUSSO DELLA TAVOLA**

A CURA DI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI STYLING IRENE BARATTO



Da sinistra in **orario**. Burro **panna fresca**
insolpi. Farina di grano Kamut® e marmellata ai frutti
 di bosco (vasetto con posata) **Nero**, in
 vendita da Eataly. Polline italiano di millefiori, di **Aloe**
Marmellata di clementine e goji, di
Novessentia. Tavoletta di cioccolato nocciolato
 fondente **Bodrato Cioccolato**.

Piccoli strumenti di grande aiuto

teglia
 con fondo rimovibile
 della confezione da regalo
love cooking crostata
 di **33** euro con
 anche un vasetto di
Flordifrutta® Rigoni di
 Asiago, **matterello**,
 paletta e un ricettario de
 La Cucina Italiana.

www.ballarini.it

quarti **litro**
 la caraffa **Aquaria**,
 6 euro, **Bormioli Rocco**.
www.bormiolirocco.com

Disponibile in 7 colori
 lo spargi farina, zucchero
 e cacao, 25 euro, **Marcato**. www.marcato.it

4 A stella gli stampi
 per biscotti, 11,50 euro
 la confezione di 6,
Pavonidea.

www.pavonidea.it

la tovaglietta **Ficello**,
 5,50 euro, di **Winkler**,
 in vendita da **Cargo**.

www.cargomilano.it

In legno il piatto **Tonale**,
 25 euro, di **Alessi**.

www.alessi.it

Di acciaio la frusta
 di **KitchenAid**, 13 euro.
www.kitchenaid.it

Oro festoso

1 In ottone Form, 82 euro, di Tom Dixon. In vendita su www.yoak.com

2 In acciaio dorata a mano con oro 24 carati Joy n. 11, 210 euro, di Alessi. www.alessi.it

3 Siero di bellezza Re-Nutriv Ultimate Diamond Dual Infusion all'estratto di tartufo Black Diamond, 355 euro, di Estée Lauder. www.esteelauder.it

4 Piatto Solitaire Snoflake, 70,50 euro, di Rosenthal. www.rosenthal.it

5 Abbraccio, fusione in alluminio, design Philippe Starck, 157 euro, di Kartell. www.kartell.com

6 Calici Medusa d'Or in vetro per rossi pregiati, 386 euro la coppia in confezione regalo di Versace per Rosenthal. www.rosenthal.it

Bicchieri per acqua Aurum in vetro, 15,20 euro la confezione di 6, di Bormioli Rocco. www.bormiolirocco.com

7 Piatto prezioso in porcellana della collezione Il Flauto

Magico, 703 euro, di Rosenthal. www.rosenthal.it

Forchetta The Mides Cutlery in acciaio placcato oro, 152 euro, di Seletti. www.seletti.it

Tovagliolo Basic Pur-T in lino 11, 7 euro, di Decopur, in vendita su www.belnotes.it

8 Barattolo minimalis Cog in ottone, 147 euro, di Tom Dixon, in vendita su www.yoak.com

9 Barriera Youri di metallo e madreperla, 62,90 euro, di Flamant. www.flamant.com

1

2

3

4

5

In tutto il servizio
Numeri di carta
decori
e Home Fashion,
nastri

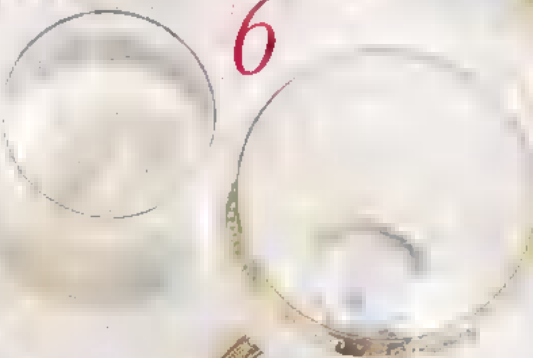
5



7



6



8



DI TONNO
DEL MARE
di Nino Castiglione.
Da affettare molto sottilmente
per apprezzarne le sfumature.
www.ninocastiglione.it

LA COPPIA
PER IL

Champagne «F1 Gold
Edition» G.H. Mumm
e Caviale Cavalier
Caviar Club
by Agricoltura
Lombarda.



9



Sapori genuini **ELEGANZA RETRÒ**



È l'eleganza il segreto dello chef: bella da vedere, funzionale, pratica, resistente,
l'impastatrice SMEG della **Linea Anni '50** unisce le caratteristiche
dei migliori elettrodomestici con il design più accattivante e i colori più divertenti.



Come ■ complemento d'arredo di design, entra nella cucina per renderla più bella. Ma in cucina è anche e soprattutto un indispensabile aiutante. Dieci livelli di velocità per dare il ritmo giusto a ogni impasto; frusta piatta, gancio impastatore e frusta a filo, per lavorare qualsiasi texture come una spumosa panna montata, una consistente pasta frolla, una cremosa maionese o una soffice torta. Non solo. L'impastatrice SMEG SMF01 è dotata della **funzione Smooth Start**, per un avvio morbido e graduale; inoltre il movimento rotatorio planetario permette di raggiungere tutta la superficie della sua **capace ciotola in acciaio inox** da 4,8 litri, in modo da amalgamare gli ingredienti alla perfezione. Con accessori opzionali si potranno infine stendere la sfoglia ■ tagliare le fettuccine, le linguine ■ gli spaghetti. Con un solo utensile sarà possibile così **preparare interi menu**, composti da piatti sani, gustosi, e genuini, come quelli di ■ volta. Insomma, tutto quello che le nonne facevano a mano nei mitici Anni '50 oggi può essere realizzato senza sforzo con l'aiuto dell'impastatrice SMEG, che di quegli anni ripropone anche il gusto e l'eleganza.

Per informazioni: www.smeg.it - www.smeg50style.com

smeg

Tagliatelle saporite al rabarbaro

INGREDIENTI per 4 persone:

PER LE TAGLIATELLE

- farina 00 g 150 • semola di grano duro rimacinata g 50
- uova intere 2 • sale fino ■ olio extravergine d'oliva ml 4

PER IL CONDIMENTO

- 8 gambi di rabarbaro g 300 • burro g 70 • panna g 40 • pinoli g 25
- uvetta g 20 • uno scalogno ■ un ciuffo di aneto ■ vino bianco • sale

MESCOLATE nell'impastatrice Smeg le farine, le uova, l'olio e il sale, lavorando l'impasto a media velocità per circa 10 minuti, sino a ottenere una pasta liscia, compatta e omogenea.

AVVOLGETE la pasta nella pellicola trasparente per evitare che secchi e conservatela in luogo fresco per almeno un'ora, prima di utilizzarla, in modo che perda l'eccessiva elasticità acquisita per effetto della lavorazione.

STENDETE la pasta con l'aiuto della macchina tira sfoglia sino a ricavarne lo spessore e il formato previsto. Conservate in luogo

asciutto e fresco sino al momento della cottura.

FATE BOLLIRE in una casseruola per un minuto lo scalogno a rondelle, 4 cucchiaini di vino, la panna ■ pizzico di sale. Unite i gambi di rabarbaro tagliati in tre e poi in strisciole e cuoceteli per un minuto, spegnendo appena cominciano ad ammorbidirsi.

LESSATE le tagliatelle al dente, scolatele nella casseruola con il condimento ■ mantecate con g 50 di burro. Soffriggete per 2' in g 20 di burro un trito di pinoli, uvetta ammollata e strizzata e aneto, guarnite con questo le tagliatelle.



365

VOLTE panettone

Dario Loison vuole trasformare il dolce di **NATALE** in un piacere per la tavola di *tutti i giorni*. E intanto lo produce in due inedite versioni: in crema e in polvere

TESTO SIMONA PARINI
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE

DOVE TROVARE
LOISON

Strada statale Pasubio 6, Costabissara (VI) Tel. 0444557844 www.loison.com



Chi ha detto che il panettone si mangia solo a Natale? Sicuramente non Dario Loison, che di questo dolce, nell'azienda di famiglia ■ pochi chilometri da Vicenza, sperimenta nuove consistenze ■ usi gastronomici: lo produce anche in **polvere** e in **crema in tubetto**. La sua missione? Innovarlo e mandarlo in tavola tutto l'anno, magari abbinato con il salato. "Oggi ho preparato e assaggiato bruschette di panettone con crema di formaggio, erbe e fiori di capperi e questa sera farò provare ■ un amico chef dolcetti di polvere di panettone, spruzzati con zafferano". Al vino Torcolato, all'amarena, al fico di Calabria, al mandarino tardivo di Ciaculli, alle albicocche e zenzero... quest'anno, per stupire, alla liquirizia e zafferano: ogni settimana Loison sforna ventimila panettoni lavorati "da artigiano" con ■ ■ di tempo di produzione certificate ■ confezionati a mano. Fra le materie prime di qualità ci sono molti Presidi Slow Food. A gennaio aprirà anche un ■ ■ annesso all'azienda, visitabile su prenotazione, con antichi macchinari e libri di arte pasticceria ■ di lavorazione del panettone.



DARIO LOISON, in alto, terza generazione di pasticceri del 1938. Per i suoi panettoni utilizza un lievito madre di oltre 80 anni, uva sultanina di Turchia, bucce candite di arance di Sicilia ■ cedro di Diamante di Calabria.

Tanti vini, una sola ECCELLENZA

*Gruppo Vinicolo
Santa Margherita,
che abbraccia differenti
territori, da Nord a Sud,
a disegnare
un vero e proprio
mosaico di
paesaggi e di vini*



Per ogni grande piatto,
un grande vino: dai robusti
brasati di stagione alle
preparazioni più fresche
e leggere, quale sia la
specialità che si desidera
portare in tavola, il **Gruppo
Vinicolo Santa Margherita**
sa proporre il giusto
abbinamento.

Dalla **PASSIONE** e dalla **TRADIZIONE**,
nascono tre grandi vini per
accompagnare al meglio ricette gourmet



**Kettmeir
Athesis
Metodo Classico
Brut Rosé
Alto Adige DOCG**

Un perlage fine e persistente impreziosisce questo vino dal **colore rosa tenue** ■ dai riflessi di pesca. Profumato di **lampone** e di **lievito**, ha un profumo secco, pieno ■ armonico, che lo rende perfetto tanto come aperitivo quanto ■ ■ ■ vino ■ tutto pasto.
► **ideale** ■ **abbinare** ■ **piatti** ■ **mare** ■ **speziati**

**Santa Margherita
Impronta
Fondatore
Pinot Grigio
Alto Adige DOC**

Di colore **giallo paglierino brillante**, ha ■ profumo intenso ■ pulito: le note di **mela** e di **pera**, le sfumature **floreali** ■ **agrumate** disegnano un'eleganza che anticipa quella del gusto, asciutto, pulito, dalla struttura piena e dalla rinfrescante sapidità.
► **ideale** ■ **abbinare** a:
primi piatti ■ **pesce**
e zuppe



**Lamole di Lamole
Vigneto
Campolungo
Chianti Classico
Gran Selezione**

Riempie il bicchiere con il suo luminoso **colore rosso rubino intenso**, mentre sprigiona un profumo **fruttato** dalle note floreali e dai sentori **balsamici** ■ **speziati**. Il suo sapore è ■ perfetto equilibrio tra struttura, morbidezza, acidità, tannini ■ sapidità.
► **ideale** ■ **abbinare** a:
■ ■ ■ **e formaggi**



Santa Margherita, la prima tenuta, nata ■ Fossalta di Portogruaro nel 1935; **Refrontolo**, nel cuore della denominazione Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg; **Kettmeir**, in Alto Adige; **Lamole di Lamole** ■ **Vistarenni** nel Chianti Classico; **Sassoregale** in Maremma; **Terrellade**, in Sicilia e infine **Cà del Bosco**, in Lombardia. Queste sono le tessere che compongono il "mosaico enologico" del Gruppo Vinicolo Santa Margherita. Una varietà di territori che conduce in un viaggio ideale tra le principali aree vinicole italiane, a incontrare i prodotti più noti e pregiati del nostro territorio. Oggi l'azienda rappresenta una delle principali realtà produttive nazionali. Un risultato sorretto dai valori che nel corso degli anni hanno sempre accompagnato Santa Margherita: l'attenzione alla qualità, in primo luogo, frutto anche e soprattutto di grande competenza ed esperienza; la sostenibilità,



I LETTORI IN REDAZIONE

ADRIANO CONTINISIO, PAOLA SERSANTE

Adriano si occupa di lievitati da 30 anni, Paola dal 2006: si sono conosciuti in Rete, poi dal web sono passati alla realtà: hanno insieme una scuola dedicata alla cucina e alla panificazione, dove insegnano anche a fare il panettone. Li abbiamo invitati per preparare nella nostra cucina due fragranti panettoni: con un comune forno domestico ■ ■ ■ ■ ■ utilizzare ingredienti difficili da trovare. Ci vuole molta abilità, ■ ■ ■ il risultato premia. Ulteriori dettagli su corsidicucinaepanificazione.blogspot.com.

TUTTI *possiamo* fare il PANETTONE

Ingredienti di prima scelta, due impasti, tante ore di lievitazione e di riposo. Più molta attenzione in ogni fase della lavorazione: ecco come cimentarsi con successo in una vera e propria **SFIDA NATALIZIA**. Lo dimostrano due fedelissimi della nostra testata

A CURA DI LAURA FORTI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



tanto in ambito ambientale quanto economico e sociale; e poi la spinta all'innovazione, che ha segnato degli spartiacque tali da aprire vere e proprie nuove rotte nelle abitudini dei consumatori. La prima, fondamentale tappa, è rappresentata dal **Prosecco Spumante**, nel 1952; nel 1961 inizia la vinificazione in bianco delle uve rosate di **Pinot Grigio**, il primo vino prodotto con questa lavorazione, diventata poi un simbolo dell'enologia italiana nel mondo, oggi presente in oltre 80 Paesi. Tra le eccellenze spicca **Kettmeir**, uno dei nomi di rilievo della tradizione enologica dell'Alto Adige, con vini dalla personalità vibrante e incisiva; e infine **Lamole di Lamole**, **Chianti Classico**, simbolo di quella terra Toscana che è al centro del grande mosaico di Santa Margherita. Dall'Alto Adige fino alla Sicilia, i paesaggi italiani si susseguono dando vita a sapori diversi: paesaggi e ambienti che Santa Margherita da sempre rispetta e protegge.

BRASATO CON RAPE AL MIELE

INGREDIENTI per 4 persone:

- 1,4 kg reale di manzo
- 600 g rape bianche
- 70 g miele millefiori
- 50 g pinoli • 50 g uvetta
- 2 carote • 1 gambo di sedano • 1 cipolla
- farina • alloro • timo • rosmarino
- Chianti classico
- concentrato di pomodoro
- brodo di carne
- burro • olio extravergine di oliva
- sale • pepe

PREPARAZIONE la carne è rosolata in un filo di olio finché non sarà ben dorata; salate e pepate.

TRITATE sedano, carote e cipolla e soffriggeteli in una casseruola capiente con un filo di olio; aggiungete la carne e sfumate con un bicchiere di vino.

UNITE i pinoli e l'uvetta, una foglia di alloro, un rametto di rosmarino, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, coprite con il brodo e cuocete lentamente per circa 3 ore.

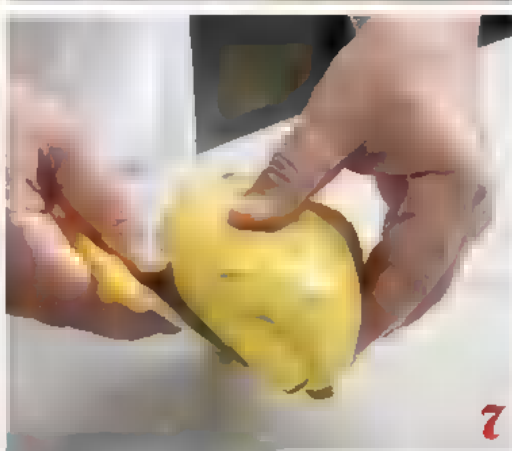
PREPARAZIONE le rape e intagliate con uno scavino delle sfere (2 cm) oppure tagliatele a cubetti.

Cuocetele in una casseruola con il miele, 25 g di burro, un pizzico di sale e 135 g di acqua per circa 20-25'.

SERVITE il brasato con il suo sugo e le rape.

Un piatto robusto ma elegante, caldo e invernale, dal sapore antico ma creativo, perfetto nel connubio con **Lamole di Lamole Vigneto di Campolungo Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione**





UN IMPASTO CREATO PER NOI Adriano e Paola hanno elaborato per noi una ricetta inedita, nella quale il bilanciamento degli ingredienti, da pesare con estrema precisione, dà un panettone più ricco e più soffice.

LA RICETTA

Panettone



PREPARI Per esperti
TEMPO 3 ore più 6 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI ■ 2 PANETTONI DA 500 g

315 g farina
180 g burro più un po'
145 g zucchero - 110 g arancia candita
110 g uvetta ammollata in acqua e Marsala
40 g cedro candito
30 g miele
12 g lievito di birra fresco sbriciolato
9 tuorli - vaniglia
lievito madre rinfrescato e lievitato
arancia - limone
sale - olio di semi

1 TOGLIETE gli strati superficiali del lievito madre e tenete il cuore, pesandone 90 g.
2 METTETELO a pezzetti nell'impastatrice con 96 g di acqua; pesate 250 g di farina e 80 g di zucchero. Montate il gancio a foglia e cominciate a impastare aggiungendo poca farina, un cucchiaino di zucchero e il lievito di birra. Quando il glutine comincia a formarsi (l'impasto si stacca dai bordi), aggiungete il primo di 5 tuorli e subito dopo una cucchiainata di zucchero. Procedete



impastando e aggiungendo farina, tuorli e zucchero pochi per volta, staccando ogni tanto l'impasto da gancio e ciotola.

3 AGGIUNGETE infine 90 g di burro morbido a pezzetti, in tre volte, togliendo ogni volta l'impasto dalla ciotola e ribaltandolo, affinché il burro sia assorbito in modo più omogeneo.

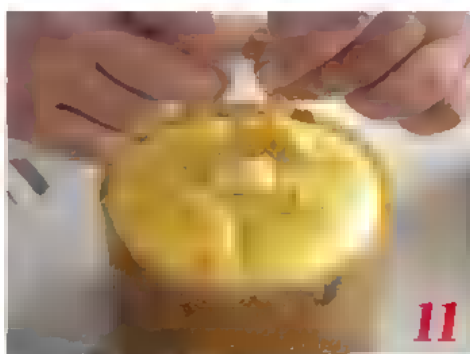
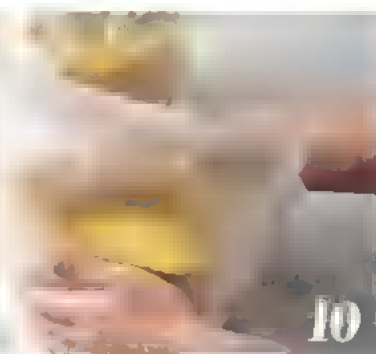
4 VERIFICATE la consistenza dell'impasto con la "prova del velo": tirandolo deve risultare quasi trasparente. Raccogliete l'impasto a palla, ricalzandolo con una spatola, e mettetelo a lievitare a 26 °C, in un recipiente cilindrico unto di olio di semi, coperto, finché non triplica di volume.

5 poi di nuovo nell'impastatrice, con il gancio, e lavoratelo finché non riprende forza; pesate 65 g di zucchero e 65 g di farina. Aggiungete all'impasto 30 g di acqua e un cucchiaino di zucchero preso dai 65 g. Unite anche un po' della farina, quanta ne basta perché l'impasto riprenda elasticità. Aggiungete poi, con le stesse modalità del primo impasto, 4 tuorli e il resto di zucchero e farina. Aggiungete 3,5 g di sale con il quarto tuorlo e per ultimo il miele.

Infine, unite 60 g di burro morbido, 30 g per volta, ribaltando l'impasto a ogni aggiunta.

6 in una casseruola con 30 g di burro l'uvetta strizzata, arancia e cedro canditi, i semi di un baccello di vaniglia, la scorza tritata di mezza arancia e di mezzo limone. Unite tutto all'impasto con una spatola, poi mescolate brevemente con l'impastatrice a bassa velocità; lasciate riposare per 30'.

7 DIVIDETE l'impasto a metà. Arrotondate i due impasti con le mani imburrate su un piano imburrate. Copriteli poi con una campana e fateli riposare per 40'.



PICCOLI TRUCCHI

Per la prima lievitazione, ponete l'impasto in un contenitore cilindrico e segnate con un elastico il livello: in questo modo valuterete a colpo d'occhio quando il volume sarà triplicato. Dopo la cottura, ■ i vostri spiedi non sono abbastanza taglienti, praticate alla base dello stampo una piccola incisione con un coltellino, per facilitare l'inserimento.



10 SIGILLATE gli impasti con sacchetti alimentari che fungono da camera di lievitazione e fateli lievitare a 28 °C finché l'impasto non arriva 2 dita sotto il bordo. Scopriteli e lasciateli lievitare ancora per 30'.

11 INCIDETE la superficie dei panettoni ■ un taglio a croce, usando una lametta bagnata, poi rivoltate leggermente verso l'esterno le 4 punte di pasta. Disponete al centro della croce un fiocchetto di burro.

12 INFORNATE i panettoni a 165 °C nel forno statico per circa 35': negli ultimi 10' alzate il forno a 175 °C. La misura da 500 g consente di infornare i panettoni nella maggior parte dei forni domestici: per questo motivo conviene farne 2, anziché uno da 1 kg.

13-14 SFORNATE i panettoni, infilateli alla base con due stecchi da spiedo ■ metteteli ■ raffreddare capovolti, lasciandoli riposare per almeno 12 ore.

PAOLA ■ ■ ■ LO ■ ■ ■
CON un classico spumante dolce, per festeggiare in compagnia.

■ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata ■ fotografata per voi nella nostra cucina il **7 novembre**

LO STILE IN TAVOLA

Impastatrice Kenwood, nastro Brizzolari.



Per creare un capolavoro.



cavatappi a leva
UNO VINO art. 695410

tescoma.

la passione in cucina.



www.tescoma.it



Tanti accessori per gustare al meglio ogni tipo di vino, dall'aperitivo al brindisi di fine pasto. Uno Vino è la linea di utensili da sommelier, professionali e tecnici nelle funzionalità, bellissimi da esibire nell'esclusivo rosso con finitura satinata. Originali come idea regalo, speciali durante le feste, perfetti in ogni occasione.

ARTIGIANALI e sorprendenti

Ogni anno i **PANETTONI** scatenano la fantasia di noti cuochi e pasticceri. Che li producono con farina di grano arso, al profumo di zagara, con olive candite...

TESTI CARLO SPINELLI FOTO MATTEO



DI MASSIMILIANO ALAJMO

Con olio extravergine di oliva, capperi, olive, peperoncino ■ origano canditi: Massimiliano l'ha chiamato "Dell'orto" ■ dedicato al grande cuoco e amico Aimo Moroni.
www.alajmo.it



DI ATTILIO SERVI

Con uva zibibbo e passito di Pantelleria. Ricca alveolatura, pasta molto morbida e bagnata al punto giusto. Pasticceria Roma, Pomezia.
www.attilioservi.eu



DI FRANCESCO GUIDA

Con fiori di zagara, scorze d'arancia candite, bacche di vaniglia e un liquore alle arance realizzato dalla nonna Rosa.
www.osterianonnarosa.it



DI ANDREA BESUSCHIO

In "Crakelé" la pasta incontra i marroni della Val di Susa, la vaniglia di Tahiti e la fava di Tonka. È soffice ■ croccante insieme ■.
www.pasticceriabesuschio.it



DI ANTONIO CERA

"Panterrone" è il primo panettone della storia fatto con farina di grano arso. Ha fichi secchi, semi di lino, girasole, miglio e sesamo, ■ fresche e burro ■ vacca podolica. Forno Sammarco, San Marco in Lamis, Foggia.



**DI NICOLA
FIASCONARO**

"Oro Verde", senza
uvetta e canditi,
ricoperto
di glassa bianca
e pistacchi.
www.fiasconaro.com



DI CARMEN VECCHIONE

Con cioccolato e castagne
di Montella. Per i golosi Carmen ne
crea anche uno alla cipolla ramata
di Montoro. Dolciarte, Avellino.
www.dolciarte.it

DI IGINIO MASSARI

"L'Immortale", glorioso cult
di questo pasticciere,
con cioccolato fondente,
uvetta ■ arancia candita.
Pasticceria Veneto, Brescia.
www.ilpanettone.com



DI ACHILLE ZOIA

"Paradiso", con un impasto
morbido arricchito da uvetta,
noci e gocce di cioccolato.
Guarnito ■ ■ ■ glassa ■
base di zucchero, mandorle,
nocciole e poco ■ ■ ■
Un capolavoro della tradizione.
www.laboutiquedeldolce.it

DI ALFONSO PEPE

Ai fichi bianchi
del Cilento, miele
e bacche di vaniglia
del Madagascar.
Pasticceria Pepe,
Sant'Egidio del Monte
Albino (SA)
www.pasticceria-pepe.it



I PANETTONI DEL SOLE

Il panettone è il dolce
simbolo della
Lombardia, ma negli
ultimi tempi troneggia
anche sulle tavole
campane, racconta
Donatella Bernabò
Silorata nel suo libro *I panettoni del sole*.
Già da qualche anno i pasticciere campani
si cimentano con il grande lievito "del Nord"
■ hanno ■ ■ ■ di pubblico e di critica.
Donatella Bernabò ha scelto i volti e le storie
■ undici di loro, tra cui Alfonso Pepe ■
Carmen Vecchione, citati anche in queste
pagine, per raccontare la realtà dei panettoni
artigianali del Sud. Li ha battezzati *I panettoni
del sole* perché sono lavorati con il latte
di bufala, i limoni della Costa d'Amalfi,
i pomodori del piennolo del Vesuvio, le
nocciole di Giffoni, le noci di Sorrento, i fichi
bianchi del Cilento, l'albicocca vesuviana.
Un ventaglio di profumi e sapori che sono
l'essenza del Mediterraneo ■ della Campania.
Malvarosa Edizioni, 180 pagine, 25,50 euro

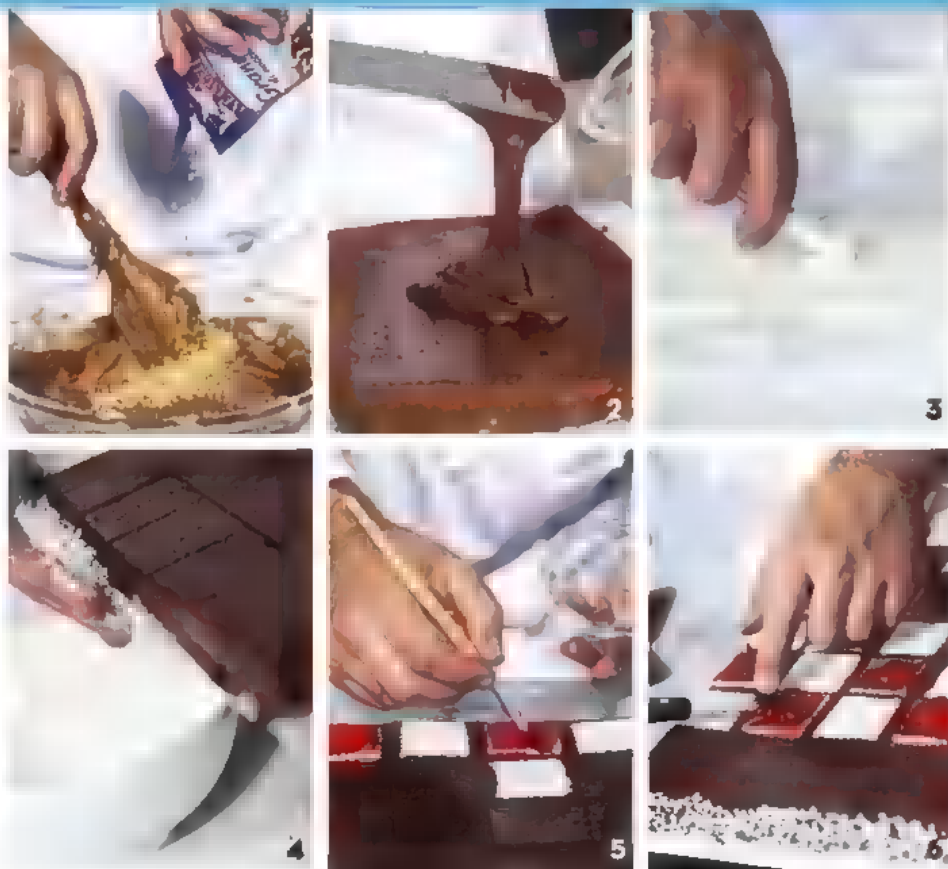


Dolci Feste

Un mondo di dolcezza
PANEANGELI vi aspetta
per il vostro magico Natale!
Quest'anno il Calendario
dell'Avvento si veste
di cioccolato e di golose
decorazioni.



Allegre decorazioni colorate, morbide perline argentate, stelline di zucchero e una deliziosa crema al cioccolato: ecco gli ingredienti ideali per accendere la vostra fantasia e realizzare ■ dolce da condividere con tutta la famiglia. L'occasione è perfetta per divertirvi con i vostri bimbi ad abbellire ogni casellina con le decorazioni che preferite: quale miglior modo per vivere l'attesa delle Feste ■ gioire insieme delle piccole cose? Con il prezioso aiuto della pasta di zucchero e degli altri alleati **PANEANGELI**, potrete immergervi nel meraviglioso regno della decorazione e creare, con semplicità, un simpatico brownie natalizio per stupire con amore grandi e piccini.



Calendario dell'Avvento goloso

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

Per il brownie: 220 g cioccolato al 75% - 390 g burro - 375 g zucchero semolato - 225 g farina - 390 g (6 medie) - 1 confezione di Granella di nocciola PANEANGELI - 1 confezione di Ciliegie candite PANEANGELI

Per la crema: 500 ml latte - 1 confezione di Crema al cioccolato PANEANGELI

Per la decorazione: 1 confezione di Pasta di zucchero stesa PANEANGELI - 1 confezione di Zucchero in granella PANEANGELI - Colori per Dolci PANEANGELI - 8 confezioni di Lettere e Numeri di cioccolato PANEANGELI - 1 confezione di Fantasie di zucchero PANEANGELI - 1 confezione di Perline morbide PANEANGELI - 1 confezione di Matite brillanti PANEANGELI

UNITE burro e zucchero in una ciotola, sbattete finché il composto diventa spumoso e aggiungete i tuorli. A parte montate gli albumi a neve.

FATE FONDERE il cioccolato e versatelo nell'impasto mescolando. Incorporate la farina e delicatamente gli albumi, amalgamando dal basso verso l'alto per smontarli. Infine unite la granella di nocciole (foto 1) e le ciliegie candite sminuzzate grossolanamente.

FODERATE di carta forno una teglia di circa 30 x 25 cm (va bene anche quella del forno) e rovesciatevi il composto.

Infornate a 180° C per 20' in forno statico.

SPALMATE la torta al cioccolato seguendo le istruzioni sulla confezione.

SPONDATE e lasciate raffreddare la torta, capovolgete su un vassoio, stendetevi la crema al cioccolato coprendo anche i bordi e livellate con una spatola (foto 2).

POSIZIONATE il dolce con il lato corto verso di voi, lasciate uno spazio libero di 6-7 cm dall'alto (come da immagine) e cominciate a creare, intagliando con un coltello, la griglia base del calendario: tracciate 5 righe orizzontali, equidistanti circa 5,5 cm e allontanandovi di 5 cm dal bordo del lato lungo, realizzate 4 linee verticali equidistanti di 5 cm.

RITAGLIATE la pasta di zucchero stesa con un tagliapasta, ricavate 25 quadretti di 4 x 4 cm (foto 3).

COSPARGETE i lati della torta con la granella di zucchero (foto 4).

PONETE le caselle di zucchero all'interno dei riquadri della griglia, lasciatene metà bianchi e spennellate le altre con 4 gocce di colore rosso (foto 5).

POSATE, in ordine casuale, i numeri di cioccolato da 1 a 25 (foto 6).

Guarnite alcune caselle con le fantasie di zucchero. Rifinite i bordi della griglia con le matite brillanti.

DECORATE la fascia in alto: sistamate le perline morbide sul perimetro dello spazio e stampate a forma di fiocco di neve, foglia e omino, realizzate con la pasta di zucchero stesa rimasta le decorazioni che poserete come nella figura.

Per ottenere il colore verde delle foglie e il beige dell'omino seguite le indicazioni riportate sulla confezione dei colori. Lavorate sempre la pasta fra le mani.

CREATE 2 bastoncini di zucchero intrecciando un rotolino di pasta bianca e uno rosso seguendo le dosi riportate sulla confezione e posizionatele sulla torta.

PANEANGELI

I TUOI ALLEATI IN QUESTA RICETTA

LETTERE E NUMERI DI CIOCCOLATO

Golose decorazioni di cioccolato già pronte per l'uso, perfette per creare dolci messaggi personalizzati.

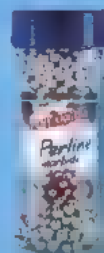


MATITE BRILLANTI

Disponibili in quattro colori glitterati, sono semplici da dosare e permettono di realizzare scritte e decorazioni con grande precisione.

PERLINE MORBIDE

Dolci e morbide perline argentate perfette per abbellire con un solo gesto ogni preparazione dolce. Disponibili in una pratica confezione con tappo dosatore.



GRANELLA DI NOCCIOLA

Pronta all'uso può essere utilizzata per insaporire l'impasto e per decorare con un tocco finale torte, biscotti e cupcakes.

ZUCCHERO IN GRANELLA

Un grande classico della decorazione, per insaporire e abbellire qualsiasi creazione, dalle più semplici alle più elaborate.



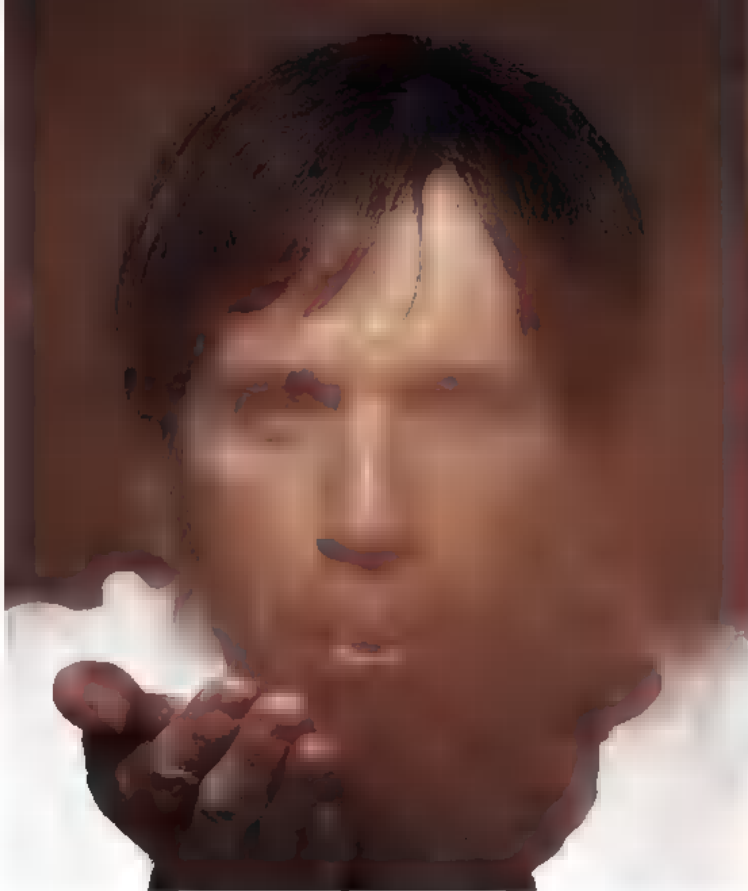
LA CUCINA DI OLDANI

Il MONDO *del* CACAO

La polvere conquista con la sua impalpabilità, il burro di cacao dà morbidezza, le fave sono croccanti e prolungano la sensazione di amaro: un ingrediente **INTENSO E PROFONDO** da riscoprire



TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
DI LAURA FORTI PREPARAZIONE ALESSANDRO PROCOPPIO
RITRATTO PISATI FOTOGRAFIE E STYLING



Sono affascinato da questa polvere ■ dagli utilizzi che ■ ne possono fare in cucina. È un ingrediente che mi permette di trasferire ai piatti un profumo importante e una sensazione di ■ che, in questo periodo, apprezzo particolarmente. Sto puntando molto, infatti, nella mia cucina, *sul contrasto amaro-dolce*: nella ricetta che vedete sotto, si esprime nei ravioli e anche nella "fonduta" alleggerita dove la fontina, che ha un retrogusto amaro, è addolcita dal latte. Del cacao, poi, utilizzo anche *gli altri due elementi che lo caratterizzano, il burro di cacao e le fave*: il primo regala l'essenza di un buon burro, ma ■ l'invasione del latticino. Le fave, invece, consentono di dare ai piatti un tocco di croccante persistente perché, a differenza del cioccolato, non si sciolgono subito in bocca ma devono essere masticate. Un mondo molto ricco, quindi: a volte mi piace costruire un piatto nel quale mostrare tutti i volti di questo ingrediente, la polvere, il burro, le fave, il cioccolato. ■ al D'O non manca nel menu un piatto dove ci sia almeno ■ delle componenti del cacao: che oggi, come un tempo, è protagonista ■ pieno titolo dentro le cucine, non solo in pasticceria.

LO CHEF DAVIDE OLDANI Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

Unito **ALL'IMPASTO** dà sapore e colore ai cappelletti

Cappelletti al cacao, fontina, verza e pompelmo

IMPELLO Medio

■ 1 ora più 3 ore per cottura della verza
Vegetariana

INGREDIENTI ■ 6 ■

600 g ricotta - 225 g farina 00
200 g semola rimacinata di grano duro
200 g fontina pulita - 200 g latte
40 g fave di ■ in granella più un po'
25 g cacao amaro in polvere
uvetta di Corinto - pompelmo rosa
verza - amido di mais
olio extravergine di oliva - sale

MISCHIATE la farina con la semola, poi impastatela con il cacao, 5 g di sale e 225 g di acqua calda, ottenendo un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare coperto in frigorifero per circa 30'.

MESCOLATE la ricotta con le fave di cacao e un pizzico di sale.

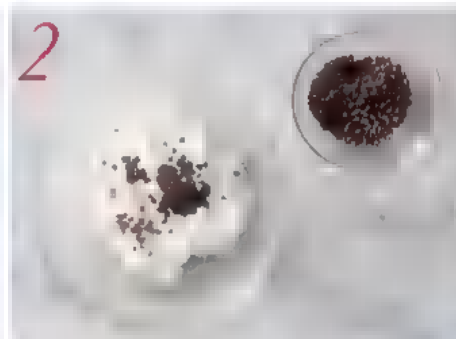
STENDETE la pasta in sfoglie molto sottili, tagliatele a strisce e disponetevi sopra la ricotta in piccole noci, aiutandovi con una tasca da pasticciere, senza bocchetta.

Unite un'uvetta per ogni cappelletto.

SOVRAPPONETE un'altra striscia di pasta sul ripieno ■ ricavate i cappelletti con un tagliapasta molto piccolo, in modo da tagliare giusto lungo il ripieno, senza lasciare "tesa" ai cappelletti (ø 2,8 cm). Fondete la fontina nel latte, poi legatela aggiungendo 1 cucchiaino di amido di mais diluito ■ poca acqua. Fate seccare in forno 4 foglie di verza sbollentate, con un filo di olio, per 2-3 ore a

70 °C. Pelate a vivo un pompelmo e tagliate gli spicchi a pezzetti. Lessate i cappelletti in acqua bollente salata, scolateli appena vengono a galla e serviteli con la crema di fontina, completando con il pompelmo, la verza a strisce e granella di fave di cacao.

■ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata ■ fotografata per voi nella nostra cucina il **29 settembre**



3 variazioni sul PATÈ

Per rinnovare questo best seller delle preparazioni in **ANTICIPO** che combina la tranquillità della padrona di casa con la sorpresa degli ospiti

RICETTE SERGIO BARZETTI TESTI ANGELA ODONE FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI ILLUSTRAZIONI BEATRICE PRADA

PATÈ CLASSICO

Il guscio di pasta può essere di pasta per patè (descritta nella ricetta qui sotto) oppure di pasta sfoglia.

Il termine spesso viene usato, in modo improprio, anche per le terrine, cotte in stampi di terracotta o di ghisa e per le mousse salate da spalmare.

Ricetta classica

IMPEGNO Per esperti

TEMPO 3 ore più 13 ore e 30' di riposo

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

700 g filetto di vitello

500 g farina 0 più un po'

150 g burro più un po'

150 g lardo a tocchetti - 100 g lardo ■ fette

70 g pancetta - 50 g Marsala - timo

25 g gelatina granulare - 2 uova - sale

1 IMPASTATE la farina con 15 g di sale e il burro morbido così da ottenere dei bricioloni, poi unite a mano a mano 250 g di acqua. Impastate fino a ottenere una pasta liscia

e morbida, avvolgetela nella carta da forno e nella pellicola e lasciatela riposare per 1 ora in frigo. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera (ø 18 cm, h 10 cm).

2 ELIMINATE le parti grasse dalla polpa di vitello. Tagliate la metà della polpa di vitello in striscioline secondo il senso delle fibre, raccoglietele in una ciotola, bagnate con il Marsala e lasciate marinare per 1 ora in frigorifero.

3 RIDUCETE il resto della polpa a tocchetti e frullateli con 150 g di lardo a tocchetti, la pancetta, 1 uovo e la marinata del filetto.

4 MESCOLATE le striscioline di polpa con la parte frullata, unite qualche fogliolina di timo e aggiustate di sale, se serve.

5 STENDETE la pasta in una sfoglia non troppo sottile (6-8 mm).

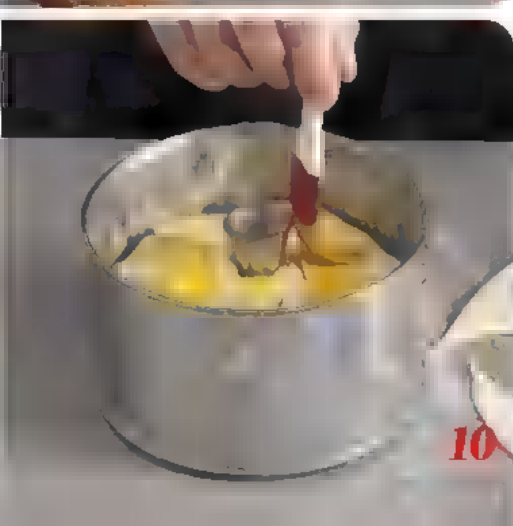
6-7 FODERATE lo stampo lasciando sbordare la pasta di almeno 3 cm, rifilandola con le forbici, conservate i ritagli.

8-9 DISTRIBUITE lungo tutti i bordi interni

della pasta le fette di lardo lasciandole sbordare oltre lo stampo. Farcite. Richiudete i lembi di lardo e poi di pasta mettendo al centro una buochetta liscia da tasca da pasticciere (ø 2 cm) a mo' di "camino". Stendete i ritagli di pasta e ricavate 8 dischi di 8 cm di diametro.

10-11 SPENNELLATE la superficie con un uovo sbattuto e decorate con i dischi di pasta sovrapponendoli leggermente come per formare una corolla, poi spennellate ancora di uovo. Infornate a 200 °C per 1 ora e 40'.

12 PORTATE sul fuoco un pentolino con 250 g di acqua e 25 g di gelatina granulare; dall'inizio del bollore mescolate finché la gelatina non si sarà sciolta; poi unite 250 g di acqua fredda, togliete dal fuoco e mescolate. Sfornate il patè, lasciatelo intiepidire per 30', poi versate la gelatina nella buochetta, quindi estraetela e lasciate raffreddare per 12 ore. Sfornate e servite a fette.





Potete
prepararlo qualche
giorno prima e
servirlo. Disponetelo
in contenitori
sterilizzati e conservatelo
in frigorifero
per 2 giorni.

Patè di salmone e gamberi

IMPEGNO Medio

1 ora più 1 ora e 30' di raffreddamento

MOOREHEAD, KIM B. & TREVINO

420 g polpa di salmone

200 g code di gambero squosciate

25 ■ 5 fogli di gelatina

limone - finocchietto

pane casareccio a fettine

olio extravergine di oliva - sale - pepe

FRULLATE le code di gambero con un ciuffo di finocchietto, il salmone a tocchetti e sale.

AMMOLLATE 3 fogli di gelatina.

RACCOOLITE il salmone frullato con i gamberi in **■** ciotola e portatela su un

bagnomaria caldo, ma non bollente. Cuocete mescolando continuamente per 5-6', poi unite la gelatina ammolata e strizzata e mescolate fino a scioglierla completamente.

TOGLIETE dal fuoco, raccogliete nel bicchiere del frullatore e frullate, unendo ■ filo 120 g di olio, fino ■ ottenere una spuma soffice.

Mettete in freezer il patè nel bicchiere del frullatore per 15-20'; poi frullate ancora brevemente: questa operazione serve a dare maggiore ariosità al composto. Completate frullando ancora con 2 cucchiaini di olio.

ANNOLLATE gli altri 2 fogli di gelatina.

FODERATE di pellicola una placchetta.

RACCOGLIETE 200 g di acqua con la scorza grattugiata di un limone, un generoso ciuffo di finocchietto tritato e portate sul fuoco fino al bollore; poi togliete dal fuoco e unite i 2 fogli di gelatina ammollati e strizzati, mescolate fino a quando non si saranno

sciolti perfettamente, infine versate sulla placchetta foderata di pellicola. Lasciate rapprendere per almeno 1 ora. Tagliate la gelatina in dadini irregolari.

ACCOMODATE una ventina di fettine di pane su una placca foderata di carta da forno, ungetele di olio, pepatele e spruzzatele con qualche goccia di succo di limone. Infornate la placca a 180 °C per 8-10'.

MONTATE il patè in ciotoline oppure distribuito sulle fette di pane. Completate con i dadini di gelatina.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **16 ottobre**

LO STILE IN TAVOLA

Ciotolina ■ piattino bianco Maxwell
& Williams, tovaglioli verdi Tessilaria.

IN GELATINA

Patè di fagioli dall'occhio e lattuga

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 40' più 1 ora di raffreddamento

Vegetariana

PER 6 PERSONE

250 g fagioli dall'occhio

6 g agar-agar - 10 grosse foglie di lattuga

2 carote - 2 gambi di sedano con le foglie

rosmarino - alloro - timo - pepe rosa - pepe

aceto di mele - olio extravergine - sale

PREPARAZIONE i fagioli in acqua non salata con una foglia di alloro, sulla fiamma al minimo per 1 ora. Spegnete, salate, lasciate riposare per 5' nell'acqua di cottura, poi scolate i fagioli. Frullatene 3/4 in crema (il resto servirà per completare), aggiustate di sale, se serve, pepate, profumate con qualche grano di pepe rosa ■ un ciuffo di foglie di timo tritati, 3-4 cucchiaini di olio, 2 cucchiaini di aceto di mele ■ 6 foglie di sedano tritate.

SBOLLENTATE le foglie di lattuga (ne serviranno solo 6, però sbollentatene qualcuna di più perché sono molto delicate e potrebbero rompersi), scolatele e asciugatele con un canovaccio. Stendetele, farcite le 6

più belle con un cucchiaino di crema di fagioli frullati, arrotolate le foglie così da ottenere 6 involtini e poi divideteli tutti a metà.

RACCOGLIETE in una casseruola 1 litro di acqua con le carote, i gambi di sedano, 2 foglie di alloro, portate a bollore, salate, dopo 5' spegnete, togliete dal fuoco e unite 2 rametti di rosmarino. Fate raffreddare, poi filtrate e riportate sul fuoco con l'agar-agar, mescolate costantemente e spegnete dopo 1' di ebollizione.

VERIFICATE uno strato di gelatina ancora calda non più spesso di 1 cm in 12 stampini da budino (ø 6,5 cm, h 6 cm) ■ fate raffreddare per pochi minuti, accomodate in ogni stampino mezzo involtino, completate con qualche fagiolo, riempite con la gelatina e fate rapprendere del tutto in frigo per 1 ora. **DECORATE** decorando a piacere usando anche i fagioli tenuti da parte.

CONSIGLIO OLGA dice che la gelatina preparata con l'agar-agar risulta opaca.

TERRINA

Patè di carni miste con fegatini

IMPEGNO Medio

TEMPO 2 ore più 5 ore di riposo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

300 ■ polpa di sovracoscia di pollo

300 ■ 2 pere Martin Sec

200 g fegatini di pollo mondati

■ g pancia di maiale fresca

200 g polpa ■ petto di pollo

200 g fegato di vitello

100 ■ prosciutto crudo a fette

50 ■ Calvados - 2 piccole carote ■ dadini

2 gambi di sedano a dadini - alloro

rosmarino - burro - sale - pepe

TAGLIATE il fegato di vitello e i fegatini di pollo a dadini, raccoglieteli in una ciotola, bagnateli con 25 g di Calvados, sigillate la ciotola con la pellicola e lasciateli marinare in frigo per 1 ora.

DIVIDETE tutta la polpa di pollo in tocchetti e raccoglietela in una ciotola.

SBUCCIATE solo una pera e detorsolatele entrambe.

PREPARAZIONE grossolanamente la pera

sbucciata e unitela al pollo e a 25 g di Calvados. Fate marinare per 1 ora in frigo, poi frullate la metà del composto.

TAGLIATE a fettine la pancia del maiale, mettetela in una padella, senza aggiungere grassi, con rosmarino, poco pepe macinato, un pizzico di sale e fate rosolare al minimo con il coperchio per 20' circa. Eliminate il rosmarino e tritate non troppo finemente la pancia rosolata.

TRITATE il fegato e i fegatini e raccoglieteli in una ciotola di grosse dimensioni con il pollo frullato, il pollo a dadini, la pera con la buccia a dadini, le carote, il sedano, sale e pepe. Mescolate con delicatezza.

IMBURRATE uno stampo da terrina con coperchio (30x10 cm, h 8 cm) e foderatelo con le fette di prosciutto crudo, facendole debordare, e 2-3 foglie di alloro.

DISTRIBUIRE la farcia nello stampo, richiudete con le fette di prosciutto, mettete il coperchio e infornate a 200 °C per 1 ora e 10'. Lasciate raffreddare per 4 ore, sformate e servite a fette.



Ingredienti semplici del territorio altoatesino e un bouquet di **fiori ed erbe di montagna**, valorizzati dal miglior metodo di cottura: così nasce un percorso culinario unico.

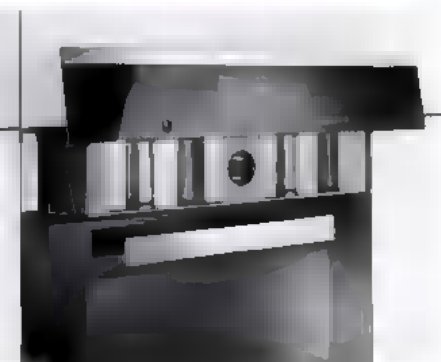
Il VALORE del GUSTO



CUCINA DEL TERRITORIO

Chef Norbert imprime passione e una continua ricerca nei piatti che propone, lasciandosi ispirare dal legame per la terra e i tesori che offre. Seleziona sempre ingredienti autentici e li arricchisce con quella nota agrumata, aromatica e stimolante che fa il segno: come la **rosa canina** elemento distintivo della ricetta proposta in queste pagine. Questo arbusto selvatico dai frutti carnosi e colorati, è molto apprezzato in cucina per la polpa fresca, ricca di vitamina C.

Esiste un luogo in cui il verde delle vallate strizza l'occhio a cime innevate, laghi ghiacciati, pascoli liberi, fiori ed erbe aromatiche: l'Alto Adige. In questa terra incontaminata vengono scelti con cura i prodotti di una **cucina naturale**, alimenti genuini e di stagione, che conservano tutto il **sapore di una tradizione antica** e raccontano la storia intramontabile, impreziosita da un granello di originalità. Questa la filosofia interpretata dal famoso chef stellato **Norbert Niederkofler**, il quale ha scelto di stringere una preziosa collaborazione con un marchio tedesco leader, da oltre cento anni, nella produzione di elettrodomestici per la cucina e la casa: **Miele**, la cui sede italiana, **Miele Italia**, affonda le sue radici proprio nel territorio altoatesino. Tecnica ed innovazione unite a valori familiari e fedeltà per le origini, rappresentano la mission di questa realtà aziendale che mira ancora all'eccellenza del prodotto e garantisce massima qualità dei risultati, migliori performance sul mercato, tecnologie all'avanguardia ed una logica di rispetto verso l'ambiente e i consumi: il tutto racchiuso in un elegante design. L'esperienza dello chef incontra l'evoluzione tecnologica dei prodotti Miele, in un interessante progetto gastronomico che punta ad esaltare la purezza e la bontà vera delle materie prime, svelando, attraverso le pagine de *La Cucina Italiana*, come cucinare il cibo per restituire valore al gusto.





Filetto di cervo con crema di pinoli ■ Schupfnudeln alla rosa canina

INGREDIENTI PER 4:

- **Il cervo:** 2 filetti di cervo da 400 g - burro per rosolare - timo, rosmarino ■ 2 spicchi d'aglio - ■ cucchiaini di olio extravergine d'oliva - sale e pepe - 50 ■ di salsa di cervo - 40 g di pinoli
- **Per il Schupfnudeln:** 200 g ricotta fresca - 100 g patate bollite e schiacciate - 100 g farina - 16 g purè di rosa canina - sale e pepe - olio di semi per friggere
- **I funghi pioppini e i bruscardoli:** 120 gr di funghi pioppini - 120 ■ di bruscardoli - olio di oliva - sale ■ pepe

- **PULIRE** i filetti di cervo, avvolgerli nella pellicola ■ nella carta stagnola e cuocerli nel Forno a vapore ■ 65°C per circa 16 minuti.

Togliarli dalla pellicola, lasciarli riposare, poi rosolarli in padella con l'olio d'oliva, ■ burro e i profumi. Tagliare i filetti ricavandone 4 bei medaglioni. Scaldare ■ salsa di cervo.

■ **MISCHIARE** bene tutti gli ingredienti e formare degli gnocchetti.

Friggere in olio di semi a 170°C.

■ **PULIRE** Pulire e lavare i funghi e i bruscardoli, asciugarli bene.

Saltarli separatamente in padella con olio di oliva caldo, sale ■ pepe.

■ **DECORARE** al centro del piatto, con l'aiuto di un pennello, ■ velo sottile di crema di pinoli. Posarvi poi gli Schupfnudeln, i funghi e i bruscardoli.

Terminare con il filetto di cervo e la salsa.

Grazie al forno Miele combinato ■ vapore, dotato di funzioni e modalità esclusive, la cottura diventa un'arte ■ risulta perfetta. Con ■ possibilità di scegliere tra ■ molte funzioni e impostare temperature tra i 30 ■ i 225 °C, la versatilità di questo prodotto, nella preparazione di ricette, è davvero ■ pari! Il tutto con la massima sicurezza e grande facilità di utilizzo.



APRE I BATTENTI ■ FOCCHI TORINO

La cucina è il cuore della casa. È qui che si crea l'atmosfera, si condividono i momenti più preziosi della giornata. Per questo è importante scegliere una cucina che sia funzionale, moderna e che si integri perfettamente con l'ambiente.

Le cucine Miele sono progettate per offrire la massima qualità e sicurezza. Con i loro elettrodomestici integrati, creano uno spazio armonico e efficiente per la preparazione dei cibi.

Le cucine Miele sono disponibili in diverse configurazioni e colori, per soddisfare ogni esigenza e gusto. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.

Le cucine Miele sono la scelta migliore per chi vuole una cucina che sia sia funzionale che esteticamente gradevole. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.

Le cucine Miele sono la scelta migliore per chi vuole una cucina che sia sia funzionale che esteticamente gradevole. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.

Le cucine Miele sono la scelta migliore per chi vuole una cucina che sia sia funzionale che esteticamente gradevole. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.

Le cucine Miele sono la scelta migliore per chi vuole una cucina che sia sia funzionale che esteticamente gradevole. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.

Le cucine Miele sono la scelta migliore per chi vuole una cucina che sia sia funzionale che esteticamente gradevole. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.

Le cucine Miele sono la scelta migliore per chi vuole una cucina che sia sia funzionale che esteticamente gradevole. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.

Le cucine Miele sono la scelta migliore per chi vuole una cucina che sia sia funzionale che esteticamente gradevole. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.

Le cucine Miele sono la scelta migliore per chi vuole una cucina che sia sia funzionale che esteticamente gradevole. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.

Le cucine Miele sono la scelta migliore per chi vuole una cucina che sia sia funzionale che esteticamente gradevole. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.

Le cucine Miele sono la scelta migliore per chi vuole una cucina che sia sia funzionale che esteticamente gradevole. Sono la soluzione ideale per chi cerca una cucina moderna e di alta qualità.



MAGICO NATALE

*Una bella tavola e dei piatti
straordinari per
un giorno da ricordare*

LA NUOVA TRADIZIONE

*Il nuovo menu di Natale.
Idealmente con qualcosa di vecchio
e qualcosa di nuovo,
per celebrare la tradizione senza
dimenticare che questa altra non è che
un'innovazione ben riuscita.
E allora: un antipasto rétro in chiave
contemporanea; poi classici rari;
ma con una sorpresa;
il regale storione in crosta, pronto
a essere cappone su un morbido
cuscino di burro;
i simboli della tradizione infantile:
il torrone, il panettone, la panna,
la crema di marroni.*





Un tavolo allestito come un magnifico trionfo
sulla frutta conservata per
la gioia del **GIORNO PIÙ AMATO DELL'ANNO.**

Un tavolo dove il re si trova a dare il benvenuto
e del re: il profumo dei mandarini, i profumi
e i gusti della frutta secca.

È il trionfo della Santa Notte, il re si trova
e i doni preziosi dai Re Magi nella Santa Notte

RICETTE DAVIDE NEGRI

FOTOGRAFIE E STYLING RICETTE CLAUDIA CASTALDI

AVVOLGIMENTO TAVOLA BARBAGELATA

AVVOLGIMENTO TAVOLA BARBAGELATA

Il re si trova
e i doni preziosi
dai Re Magi
nella Santa Notte

ssella



RIVISITAZIONE

Un cocktail di scampi in una nuova veste: gli scampi sono crudi e tritati, la salsa rosa è divisa nelle sue componenti, il "ketchup" e la maionese, che si riuniscono mangiando.

La delicatezza sono le caratteristiche di questo antipasto, reso più prezioso dal caviale



1 Cocktail di scampi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

400 g passata di pomodoro
200 g olio di arachide
40 g zucchero
20 g aceto di vino bianco
12 scampi - 1 tuorli

lime - aglio - erba cipollina - caviale
cherry - aceto di mele
olio extravergine di oliva - sale - pepe

METTETE in una casseruola la passata con un pizzico di sale, pepe, lo zucchero, uno spicchio di aglio sbucciato, l'aceto

di vino bianco e cuocete per circa 30'.

SOUSCIATE gli scampi e puliteli dal loro budellino. Tritateli in tartare con un coltello e conditeli con olio extravergine, il succo di un lime, qualche filo di erba cipollina tagliuzzata, sale e pepe e fateli marinare per 10'.

FRULLATE la passata di pomodoro e passatela al setaccio, perché diventi più liscia.

PREPARATE la maionese: scaldate un cucchiaino di aceto di mele e versatelo sopra i tuorli. Montateli con una frusta, aggiungendo a filo l'olio di arachide, finché non avrete ottenuto una salsa. Aggiungete 2 cucchiaini di cherry con un pizzico di sale.

SERVITE la tartare di scampi con le due salse, completando con un cucchiaino di caviale, un filo di erba cipollina e un pezzettino di lime.

2 Ravioli di stoccafisso e crema di scorzonera

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 30'

INGREDIENTI PER 12 PORSIONI

500 g polpa di stoccafisso ammollato
1 scorzonera
500 g vongole spurgate
250 g farina
200 g latte
150 g patata
50 g semola di grano duro
50 g panna fresca
3 uova

cipolla - aglio
cerfoglio - burro - colatura di alici
brodo vegetale
vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale

IMPASTATE la farina e la semola con le uova, fino a ottenere un panetto omogeneo ed elastico. Fatelo riposare per 30' coperto.

TRITATE una cipolla e uno spicchio di aglio e fateli appassire in una casseruola con una noce di burro. Aggiungete lo stoccafisso e la patata tagliata a tocchetti. Bagnate con il latte e un mestolo di brodo, salate e cuocete a fuoco dolce per circa 1 ora e 10'.

FATE aprire le vongole in una padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio e mezzo bicchiere di vino. Togliete le vongole e filtrate il sugo di cottura.

PREPARATE la scorzonera e tagliatela a tocchettini. Rosolate mezza cipolla affettata con una piccola noce di burro, poi unite la scorzonera e insaporitela per 2'. Bagnatela con il sugo delle vongole e cuocete per 40'.

FRULLATE energicamente lo stoccafisso, negli ultimi minuti di cottura. Spegnete e aggiungete 2 cucchiaini di colatura di alici e 3-4 cucchiaini di olio, sempre mescolando, ottenendo il ripieno.

TIRATE la pasta in sfoglie molto sottili, tagliatela in dischetti di 6 cm di diametro, disponete al centro una piccola noce di ripieno e richiudeteli a "cappelletto".

FRULLATE la scorzonera con la panna e 2 cucchiaini di colatura di alici, regolando la densità con l'aggiunta di un po' di acqua, ottenendo una crema. Sgusciate le vongole.

CUOCETE i ravioli in acqua bollente salata per 2' poi scolateli. Serviteli sulla crema di scorzonera, aggiungete le vongole e completate con foglioline di cerfoglio fresco.



I ravioli non
possono
mancare: questi
hanno ripieno
e condimento
di pesce

UNA SALSA PARTICOLARE

Il sapore amarognolo della scorzonera
utilizzata nella preparazione
della crema crea un piacevole contrasto
con la sapidità dello stoccafisso.

2

3 Storione in crosta con lenticchie

IMPEGNO Medio

TEMPO 2 ore e 30'

INGREDIENTI PER 6

600 g filetto di storione spellato

300 g lenticchie piccole

250 g farina

100 g prosciutto crudo a fette

12 g lievito di birra fresco

uovo - aglio - peperoncino - alloro

concentrato di pomodoro

olio extravergine di oliva - sale - pepe

IMPASTATE la farina con 125 g di acqua tiepida, un cucchiaino di olio, il lievito e 5 g di sale; lavorate fino a ottenere un panetto morbido e omogeneo; lasciatelo lievitare coperto per circa 1 ora, finché non raddoppia di volume.

METTETE le lenticchie in una casseruola con uno spicchio di aglio sbucciato, un pezzetto di peperoncino, una foglia di alloro, sale. Coprite di acqua, aggiungete 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro e cuocete per 1 ora.

STENDETE la pasta a 1-2 mm di spessore

e foderatela con le fettine di prosciutto.

SALATE e pepate il filetto di storione, appoggiatelo sul prosciutto e richiudete le fettine sul filetto, quindi arrotolate la pasta chiudendola sopra il filetto. Appoggiatelo sul lato della chiusura, su una placca foderata con carta da forno.

SPENNELLATE la superficie con un uovo sbattuto; ritagliate dalla pasta avanzata piccole striscioline e con esse decorate la superficie del rotolo.

LIEVITATE il rotolo ancora per 20', poi infornatelo a 200 °C per 25-30'.

Il prosciutto che avvolge il filetto dà sapidità allo storione e lo mantiene morbido

NON SOLO CON LO ZAMPONE

Le lenticchie sono un ottimo accompagnamento anche per questo filetto di pesce: con il loro intingolo ammorbidiscono la "crosta" di pane.



Ottimo per
accompagnare
un secondo
di carne e di
pesce, si
prepara il
giorno prima

PIACEVOLE CONTRASTO

L'utilizzo del miele e dell'aceto
in cottura dà alle verdure
un sapore agrodolce, che le rende
particolarmente stuzzicanti.

4



4 Verdure glassate al miele

IMPRENO Facile

TEMPO 1 ora

Vegetariana **glutine**

INGREDIENTI

300 g cipolline borettane sbucciate

120 g rape bianche

■ miele

4 carciofi

burro - alloro - aglio - timo

vino bianco secco
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale - pepe

MONDATE i carciofi, lasciando circa 2 cm
di gambo. Tagliateli a metà e scavateli
eliminando la barba interna.

ROSOLATE uno spicchio di aglio con la
buccia insieme ■ un rametto di timo, in un
velo di olio. Aggiungete i carciofi e rosolateli;
salate, pepate, sfumate con un bicchiere
di vino e cuocete per 10'.

PULITE le cipolline, eliminando il fondo,
e mettetle in una casseruola con una noce
di burro e un filo di olio, il miele, una foglia
di alloro e un pizzico di sale. Bagnate
con 2 bicchieri di acqua e 2 cucchiaini di aceto
e cuocete per circa 15'.

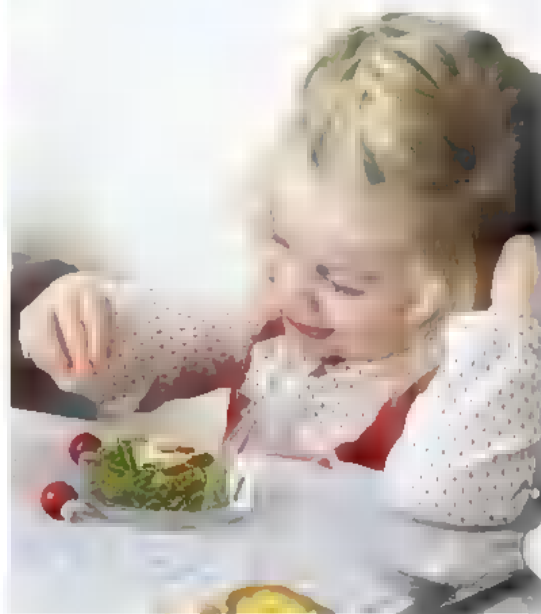
PELATE le rape e tagliatele a spicchi; torniteli
un po' con il coltellino, arrotondandoli.
Tuffateli in acqua bollente leggermente salata
e cuoceteli per 15', poi scolateli.

UNITE nella casseruola delle cipolle i carciofi
e le rape, mescolate in modo da glassare tutte
le verdure e cuocete per 2', spegnete e servite.

La salsa
si ottiene
riducendo il
brodo preparato
con parti
del cappone

UN CUORE TENERO

Una preparazione che consente di gustare il cappone senza fatica, apprezzandone tutto il sapore, in un insieme reso morbido dal pane ammollato nel latte e dal patè.



LO STILE IN TAVOLA

Nella foto di apertura, piatti bianchi Bitossi Home, oggetti di peltro Atena per Piero Figura. Nelle foto delle ricette, piatti Richard Ginori 1735, piattino del pane Zara Home, posate Christofle, bicchiere Villeroy & Boch, piccola cloche e tovaglia leRinascente Casa, decoro a fiocco di neve Rosenthal.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **21 ottobre**

5 Petto di cappone ripieno delle sue cosce

TEMPO 3 ore ■ 30' più 30' di riposo

INGREDIENTI PER ■ PERSONE

1 cappone
130 g rete di maiale
80 g patè di maiale
70 g latte
30 g pane raffermo
30 g grana grattugiato
rosmarino - alloro
noce moscata - vino bianco secco
sale - pepe

PREPARAZIONE il cappone, staccando i due petti e le cosce. Lasciate i petti con la pelle, dissossate le cosce eliminando la pelle. Eliminate zampe, testa, interiora e grasso in eccesso, poi tagliate in pezzi la carcassa ■ mettetela in una casseruola insieme alle ossa delle cosce.

ROBOLATE carcassa e ossa senza aggiungere nulla, per circa 15'. Eliminate tutto il grasso che si sarà sciolto, bagnate con un bicchiere di vino bianco, aggiungete un rametto di rosmarino e una foglia di alloro e coprite di acqua fredda. Fate cuocere per 1 ora e 40'.

TRITATE la polpa delle cosce con un tritacarne e raccoglietela in una ciotola. Mescolatela con il pane ammollato nel latte, il grana grattugiato, il patè, sale, pepe e un

pizzico di noce moscata. Amalgamate fino a ottenere un impasto.

BATTETE i petti e accostateli appoggiandoli su un foglio di carta da forno con la pelle verso il basso. Spalmateli con l'impasto e arrotolateli chiudendoli sopra l'impasto, aiutandovi con la carta da forno; fate riposare per 1 ora, in modo che si consolidi il rotolo.

FILTRATE il brodo di cappone, versatelo in una casseruola più piccola e fatelo ridurre per circa 40', finché non diventerà una salsa.

ARROTOLATE il rotolo nella rete di maiale e infornatelo a 180 °C per circa 1 ora e 10', alzando il forno a 200 °C negli ultimi 10'. Sfornate il rotolo e fatelo riposare per 30', prima di tagliarlo. Servitelo ■ fette, con la sua salsa, accompagnandolo a piacere con purè.

6 Bavarese di torrone e croque monsieur

IMPEGNO Medio

TEMPO 45 minuti più 2 ■ di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g panettone
250 ■ latte più un po'
250 g panna fresca
95 g zucchero
50 g torrone più un po'
40 g burro chiarificato
8 g gelatina in fogli
2 uova - 2 tuorli
vaniglia - crema di marroni

AMMOLLATE la gelatina in acqua fredda.
SCALDATE il latte con un baccello di vaniglia aperto per il lungo; sbattete i tuorli con 65 g di zucchero; quando il latte giunge quasi al bollore, versatelo sui tuorli sbattuti, riportateli sul fuoco e cuocete fino a 82-85 °C, ottenendo una crema inglese. Aggiungete la gelatina strizzata e fatela sciogliere, poi lasciate intiepidire la crema.
MONTATE la panna e tritate il torrone con il coltello in una granella fine. Incorporate entrambi alla crema. Versate il composto in 8 stampi da crème caramel e metteteli in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
TAGLIATE il panettone in sezione, poi ritagliate nelle fette 16 dischi con un

tagliapasta (ø 8 cm). Accoppiateli a due ■ due, facendoli all'interno con la crema di marroni. Immergeteli velocemente nel latte, poi passateli in 2 uova sbattute con 30 g di zucchero. Friggeteli infine in una casseruola, con il burro chiarificato.
SERVITE la bavarese al torrone con il croque monsieur, accompagnando con frutti dal sapore acidulo, come frutto della passione, ribes, alchechengi. Completate a piacere con torrone sbriciolato grossolanamente.

6

La frutta fresca
contrasta
piacevolmente
con la dolcezza
pastosa della
crema e del
croque monsieur

PROTAGONISTI

Torrone e panettone insieme
in un dolce morbido
■ croccante allo stesso tempo:
un tributo a due grandi
classici.

La festa più bella in **6** REGIONI

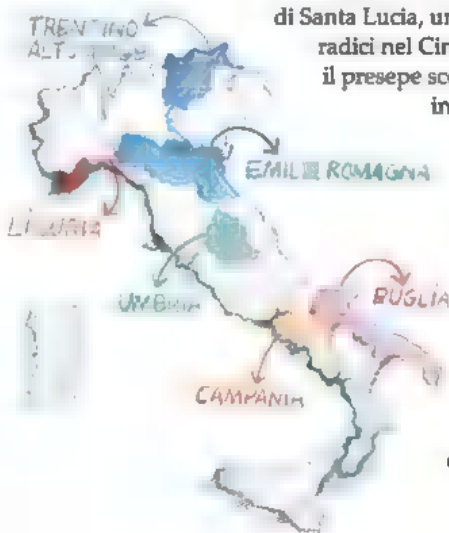
In viaggio da Nord a Sud tra **PIATTI CELEBRATIVI**,
mercatinì e **panettoni**. Dalla pasta **trattoria di famiglia** al **carciofo**
trattoria di famiglia **il suo**

TESTO SIMONA PARINI
TESTI RICETTE LAURA FORTI
FOTO RICETTE
FOTO BEATRICE

SEGNALARE L'INIZIO DELLA FESTA PIÙ SENTITA e celebrata dell'anno è l'aroma di cannella dei dolci dei mercatini allestiti nelle località più belle del **TRENTINO-ALTO ADIGE**. Un appuntamento da trasformare nell'occasione di assaporare piatti della tradizione come *canederli*, *minestre di orzo*, *casunzei*, *guance di manzo in umido*, *torte di semi di papavero*. Per molti bambini la festa è doppia. In tante località la sera del 5 dicembre San Nicolò porta dolci e regali a quelli che sono stati buoni e difende i monelli dai dispetti dei Krampus, uomini caproni che scorrazzano spaventandoli per le strade armati di campanacci. Più tranquilla a Riva del Garda il 7 dicembre l'apertura della **Babbo** con un ufficio postale

E quando si fa buio, a **settecento** luci tracciano la sagoma di un albero ampio come trenta campi da calcio e sul

chiesa della Madonna del Carmine di **Grottaglie**. A pochi chilometri da Santa Maria di Leuca il presepe vivente di **Tricase** utilizza trentamila luci e oltre duecento interpreti. E ritroviamo qui l'aroma di cannella dell'inizio del viaggio: è delle *pittule*, le frittelle dolci ripiene di ricotta con cui si festeggia.





1 Anolini in brodo

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 30'

INGREDIENTI ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

600 g biancostato di vitello
600 g farina
500 g ali di pollo
500 g punta di petto di manzo
350 g polpa di manzo macinata
300 g Gutturmo piacentino
200 g pane raffermo
100 g grana grattugiato
7 uova - 6 carote
5 gambi di sedano
■ albumi
2 cipolle
savia - rosmarino - alloro
passata di pomodoro
olio extravergine di oliva
sale - pepe in grani

RIEMPITE di acqua fredda una capiente casseruola; aggiungete il pollo e il biancostato e portate a bollore. Schiumate, aggiungete 2 carote, 2 gambi di sedano, 1 cipolla e fate cuocere per 2 ore.

MESCOLATE la polpa di manzo con 4 albumi e un cucchiaino di pepe in grani, poi aggiungetela al brodo, mescolate bene e fatela rapprendere finché non si forma un cappello sulla superficie del brodo. Cuocete per altri 40', poi eliminate il cappello e filtrate il brodo con un setaccio fine.

SALATE e pepate la punta di petto di manzo, rosolatela in padella con un filo di olio.

TAGLIATE a dadini 4 carote, 1 cipolla, 3 gambi di sedano e rosolateli in una casseruola con 3-4 cucchiaini di olio. Aggiungete il manzo, bagnate con il Gutturmo, profumate con un mazzetto di savia, rosmarino e alloro, unite 2 mestoli di brodo e uno di passata di pomodoro e cuocete per 45' circa.

LAVORATE la farina con 6 uova, fino a ottenere un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare per 30' coperto.

TRITATE il manzo con il tritacarne insieme alle verdure. Intingete nel sugo di cottura il pane raffermo e tritatelo insieme alla carne. Aggiungete un uovo e il grana grattugiato e impastate tutto ottenendo il ripieno.

STENDETE la pasta in sfoglie molto sottili, e tagliatela a strisce; spennellatele con un po' di acqua, disponetevi il ripieno in piccole noci, ripiegate le strisce chiudendole sopra il ripieno e ritagliate gli anolini con tagliapasta rotondi, a fiore.

CUOCETE gli anolini nel brodo filtrato, riportato a bollore e leggermente salato, per circa 2' e servite.

LA SIGNORELLA OLGA dice che per dare più forza alla pasta potete sostituire 100 g di farina con semola rimacinata di grano duro.

RICETTA REALIZZATA ■ DAVIDE NEGRI



2 Anguilla in umido alla napoletana

IMPEGNO Facile

INGREDIENTI ■ ■ ■ ■ ■

- 800 g pomodori pelati
- 400 g anguilla pulita senza lisca
- 8 fettine di pane
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio

prezzemolo - basilico
vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

TRITATE la cipolla e l'aglio e metteteli in una casseruola con un filo di olio; appassiteli per 2', poi aggiungete i pelati e schiacciateli con una forchetta. Salate e cuocete per circa 30'. Alla fine profumate con un ciuffo di prezzemolo tritato e qualche foglia di basilico. **TAGLIATE** a pezzetti l'anguilla e rosolatela in padella con un filo di olio, appoggiandola

prima sul lato della pelle; salate, pepate, cuocete per 1', quindi cuocete per 1' sull'altro lato.

SFUMATE l'anguilla con 2 bicchieri di vino bianco, lasciatelo evaporare, quindi aggiungete la salsa di pomodoro e cuocete tutto insieme per altri 10'.

CONDITE le fettine di pane con un filo di olio e sale, mettele su una placchetta da forno e tostatele a 230 °C per circa 10'. Sfornatele e servitele insieme all'anguilla in umido.

RICETTA REALIZZATA DA ■ ■ ■ ■ ■

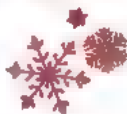
2 CAMPANIA





3 PUGLIA

3 Carteddate



IMPEONO Medio

TEMPO 1 ora più 30' di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 PEZZI

500 g vincotto

500 g farina 00

100 g vino bianco secco

100 g miele

50 g olio extravergine di oliva
chiodi di garofano

anice stellato - olio di arachide

IMPASTATE farina, vino e olio extravergine fino a ottenere un impasto omogeneo, morbido ed elastico. Fatelo riposare per 30' a temperatura ambiente, coperto.

STENDETE la pasta in sfoglie molto sottili (1 mm) a tagliatela con la rotella dentellata in strisce lunghe 30 cm e larghe 4 cm.

PIZZICATE le strisce ogni 6 cm circa, chiudendole a tratti lungo la linea della metà, per il lungo. Arrotolate poi la striscia su se stessa a spirale, fissandola qua e là, perché non si apra.

FRIGGETE le carteddate così ottenute

in olio di arachide, per circa 2', poi scolatele su carta da cucina.

SCALDATE il vincotto in una casseruola bassa a larga con il miele, 2 chiodi di garofano interi e 2 stelle di anice, senza arrivare al bollore. Immergetevi le carteddate, in modo che assorbano il liquido, poi scolatele e decoratele a piacere.

DA EMANUELE FRIGERIO

IL GUSTO DI STARE INSIEME



Un sapore autentico da gustare con o senza digestivo, a casa o in un locale, ma rigorosamente con gli amici.

Ci sono tradizioni che superano il passare del tempo: condividere le feste di Natale con le persone care, stare insieme per un pranzo o una cena, e dopo mangiare sorseggiare un bicchiere di Amaro Ramazzotti, chiacchierando. Ci sono piaceri che nascono lontano nel tempo e che arrivano nella loro pienezza fino ad oggi. La storia di Amaro Ramazzotti ebbe inizio 200 anni fa, a Milano, quando Ausano Ramazzotti mise a punto il suo laboratorio una miscela di 33 erbe e spezie, dalle note terapeutiche e benefiche, da porre in alcool di ottima qualità. La ricetta da allora non è cambiata e la sua bontà autentica trova il proprio profumo in quelle stesse erbe e spezie. Ingredienti provenienti da tutto il mondo, come la zedoaria, il cardamomo o i chiodi di garofano: Ramazzotti sceglie quelli equatoriali, ad affermare un profondo rispetto per l'ambiente e una particolare attenzione alla sostenibilità sociale. Da due secoli Ramazzotti è un marchio che serate dopo festività, e con gli Italiani ha condiviso un piacere di sempre: una bevanda amara, profumata con una scorza d'arancia, sarà un genuino compagno anche per queste feste.



Abbinamento per il dopocena DOLCETTI ALLE MANDORLE

INGREDIENTI per 6:

• 350 g semola di grano duro • 250 g yogurt • 210 g zucchero • 120 g burro più un velo di burro • 10 g farina di mandorle • 50 g latte • 8 g lievito in polvere per dolci • 1 uovo • mandorle pelate • miele • acqua di fiori d'arancio • limone • sale

Mescolate la semola con la farina di mandorle, il zucchero, un pizzico di sale e il lievito. Aggiungete lo yogurt e il burro fuso. Mescolate bene finché tutti gli ingredienti saranno amalgamati. Imburrate una teglia, foderatela con carta da forno e versatevi il composto. Livellatelo battendo leggermente la teglia sul piano di lavoro. Disegnate una griglia con la punta di un coltello, tracciando linee oblique incrociate, che creeranno dei rombi. Mettete mandorle intere al centro dei rombi e infornate il dolce a 180°C per 30'. Preparate intanto uno sciroppo sciogliendo lo zucchero rimasto con 200 g di acqua, il succo di mezzo limone, un cucchiaino di miele. Quando lo zucchero si sarà fuso, spegnete e aggiungete un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio. Sfornate il dolce e coperselo generosamente con lo sciroppo, in modo che se ne imbeva. Lasciatelo raffreddare, poi tagliatelo a rombi e servitelo.

Per ulteriori informazioni visitate il sito www.ramazzotti.it



4 Zelten altoatesino

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora ■ 30' più 18 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 16-24 PERSONE

- 250 ■ fichi secchi
- 150 g uvetta sultanina
- 100 g farina di frumento
- 75 ■ uvetta Malaga
- 75 ■ pinoli
- 75 g nocciole pelate
- 75 g mandorle pelate
- 75 g noci
- 75 g farina di segale
- 40 ■ arancia candita
- 40 g cedro candito
- 12 g lievito di birra fresco
- 1 arancia - 1 limone

miele - olio di arachide - sale - spezie
miste in polvere (chiodi di garofano, noce
moscata, cannella, anice stellato)
vino bianco - rum - zucchero

TAGLIATE a pezzetti i fichi secchi
e mescolateli in una ciotola ■ l'uvetta
sultanina e Malaga. Bagnate con mezzo
bicchiere di rum e fate riposare per 6 ore.
SCALDATE 50 g di miele con 50 g di
vino bianco e versatelo sui fichi e l'uvetta
rinvenuta: sminuzzate con un coltello
noci, nocciole, mandorle e pinoli; tagliate a
cubetti arancia e cedro canditi. Unite tutto
nella ciotola della frutta, insieme alla scorza
grattugiata di ■ limone e di mezza
arancia, mescolate e fate riposare per 12 ore.
SCIOLGIETE il lievito in 100 g di acqua
tiepida; unite mezzo cucchiaino di miele

e un cucchiaino di olio; mescolate le farine
con un pizzico di sale e un cucchiaino di
spezie miste, versatevi l'acqua con il lievito
e impastate. Lasciate lievitare per almeno
1 ora, finché non raddoppia di volume.

IMPASTATE tutta la frutta secca con il
panetto lievitato ■ formate 4 dolci nella forma
che preferite. Spennellateli con sciroppo
di zucchero e miele e lasciate riposare per 30'.
DECORATE i dolci con frutta secca e candita
a piacere, posateli su placche coperte con
carta da forno, spennellateli con lo sciroppo e
infornateli a 160 °C per 40'. Fateli raffreddare,
avvolgeteli nella pellicola e fateli riposare
per 2 settimane prima di mangiarli.

LA SIGNORELLA OLGA dice che un tempo dalla
quantità di frutta secca usata nell'impasto
si desumeva il censo della famiglia.

RICETTA REALIZZATA ■ JOËLLE NÉDERLANTS

4 TRENTINO-ALTO ADIGE





Particolare e inconfondibile.

La cultura dell'espresso
anche in capsula.



www.pellinicaffe.com

Compatibili con macchine Nespresso®*

* Il marchio non è di proprietà di Pellini Caffè S.p.A. né di aziende ad esso collegate.

Pellini



5 Torciglione

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ore e 15'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 PERSONE

530 g farina di mandorle

500 g zucchero

80 g fecola di patate

3 albumi

vaniglia - limone

pinoli - canditi

5 UMBRIA

PREPARETE la farina di mandorle con la fecola, lo zucchero, i semi di un baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di un limone e 2 albumi leggermente sbattuti.

MODELLATE l'impasto ottenuto in forma cilindrica, poi disponetelo su una placca coperta con carta da forno, attorcigliandolo a spirale, in forma di "serpente".

DECORATE il dolce con i pinoli (a piacere); spennellate con l'albume rimasto e infornate a 160 °C per circa 40'.

SFORNATE il torciglione e completate la decorazione con canditi.

LA SIGNORA OLGA dice che la tradizione di questo dolce risale al Medioevo: la sua forma simboleggia il serpente dell'Apocalisse, sconfitto una volta tagliato a mangiato. La testa solitamente è più grossa del corpo, gli occhi sono simulati con ciliegine a chicchi di caffè, la bocca con una mandorla; pinoli a mandorle si usano per raffigurare le squame del serpente.

RICETTA EMANUELE FRIGERIO




MARCATO DESIGN

La tavola delle feste:
il profumo di biscotti
appena sfornati, la gioia della
pasta fatta in casa.
Design e funzionalità,
creatività e tecnologia,
qualità e innovazione.
A Natale, dal 1930.

www.marcato.it



Il Panibollo genovese

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 30' più 30 ore di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

125 g di pasta da pane
50 g di Marsala secco
25 g di uvetta
25 g di pinoli
25 g di pistacchi pelati
25 g di frutta candita
18 g di semi di finocchio
10 g di scorza d'arancio
sale

LAVORATE il pane con 250 g di acqua tiepida e un pizzico di sale; fino a quando il composto è liscio.
Raccogliete la frutta candita e lasciatela lievitare coperto a 28°C per 18 ore.
AGGIUNGETE all'impasto lievitato la farina rimasta, il Marsala, il burro fuso e lo zucchero.
Lavorate l'impasto per 10 minuti, non sarà ben omogeneo.
INCORPORATE all'impasto i semi di finocchio pestati, i pinoli, i pistacchi, l'uvetta ammollata e la frutta candita.
Modellate l'impasto appoggiatelo su una placca di carta forno e circondatelo con

un anello regolabile con il bordo alto 7 cm. Imburrate e infarinate, lasciando intorno alla pasta uno spazio di 2 cm.
Lasciate lievitare per altre 12 ore.

INCIDETE a croce con un coltello a panaiolo, e infornate.

DECORATE con i pinoli e lasciatelo raffreddare su una gratella. Sarà buono dopo diversi giorni, naturale o riscaldato in forno.

RICETTA REALIZZATA DA JOELLE NEDERLANTS

➔ Queste ricette sono state fotografate e pubblicate nella nostra cucina il 17 ottobre.

6 LIGURIA

Camelia

Un pensiero romantico
per far fiorire la bellezza.



A. D. Angelo Sgarbi - Ph. Andrea Zini



È la notte di Natale, ■ sotto l'albero sono spuntate due bellissime Camelie: sono le protagoniste della linea di ricette fitocosmetiche Camelia, i cui estratti vantano virtù antiossidanti e altamente tonificanti per la pelle del corpo. Per una festa così piena di sentimenti, non c'è dono più desiderabile: il romantico fiore di Camelia, infatti, è il simbolo di un amore destinato ■ durare a lungo... Non a caso queste specialità dalla fragranza avvolgente si prendono amorevolmente cura dello splendore della pelle, testimoniando tutto l'affetto e la profonda devozione di chi a questo regalo ha pensato.

L'ERBOLARIO

In Erboristeria ■ nelle Farmacie con reparto erboristico.

seguici su:



erbolario



erbolariolodi



@erbolarioita



-erbolario



erbolariolodi



erbolariolodi

www.erbolario.com

STOP AI TEST SU ANIMALI - Garantito da LAV

La naturale bellezza ^{100%} Italiana

CAVIALE

prezzi mini

LUSO MAXI

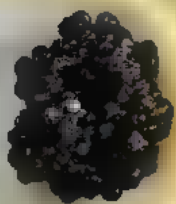
Accessibile e **ABBORDABILE**. Il caviare è un'aristocrazia italiana e si può gustare anche una papalina da 10 grammi a soli 10 euro.

Sono 10 euro il prezzo di vendita da scegliere in tutte le farmacie e nei negozi per un piacere ottimale. *Francesca Neri*

RICETTA ENIGMA **INTERVISTA** **OPINIONI**
PIRELLA **ITALIA** **STEFANO CECILI** **CARMINE**

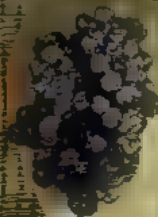
STORIONE

(*Acipenser baeri*)
 Uova medio piccole,
 scure scure,
 dal sapore intenso
 e iodato.



DA

(*Huso huso*)
 Uova grandi e lucide,
 fini note
 di pesce di mare.



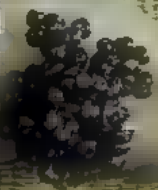
DA

(*Acipenser
 gueldenstaedtii*) Uova
 vellutate, dai riflessi
 bronzati e sapore
 nocciolato.



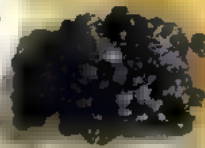
DA BIANCO

(*Acipenser
 transmontanus*)
 Uova grosse, grigio
 scuro, delicate
 e fruttate.



STORIONE

(*Acipenser naccarii*)
 Uova soffici, con note
 aromatiche morbide
 di legno e
 frutta secca.



Non più preziosi farti il caviare beluga. È la quando il caviale selvaggio è stato protetto, per il rischio di estinzione dei suoi nobili animali che costano 27 specie e possono arrivare a 100 anni di vita, l'aquacoltura ha raggiunto i suoi obiettivi: ora si può acquistare il caviare di allevamento.

sono indistinguibili da quelle selvagge. L'Italia è leader nella produzione "da uovo a uovo", cioè dalla nascita del pesce alla sigillatura dei granuli, anche grazie al fatto che lo storione si pescava in abbondanza nel Po e nel Ticino fino a qualche secolo fa.

da storione
beluga

INTENSO
La polpa delicata
dello storione
richiede un
condimento molto
che dia
al pesce accenti
di intensità.

1

1 Carpaccio di storione

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

200 g filetto di storione pulito
80 g olio di semi di mais
1 tuorlo
wasabi - limone
caviale - indivia belga
olio extravergine di oliva - sale

SBATTETE il tuorlo con mezzo cucchiaino di wasabi, poi unite l'olio di semi a filo, sempre mescolando con la frusta, fino a ottenere la maionese.

MESCOLATE 2 cucchiaini di olio extravergine con un pizzico di sale, il succo e la scorza grattugiata di mezzo limone.

TAGLIATE il filetto di storione a fettine molto sottili; disponetele nei piatti

e spennellatele con l'olio al limone.

COMPLETATE con il caviale Beluga e decorate con ciuffetti di indivia belga.

LA SIGNORELLA OLGA dice che il wasabi è una pasta tipica della cucina giapponese; molto piccante e color verde, è preparata con una radice simile al cren. Per rendere più veloce la preparazione, usate una maionese già pronta.

Il caviale russo
è il più salato e il più
lucido per essere
usato in cucina.

Il caviale russo
è il più salato e il più
lucido per essere
usato in cucina.

Il caviale russo
è il più salato e il più
lucido per essere
usato in cucina.

Il caviale russo
è il più salato e il più
lucido per essere
usato in cucina.

Il caviale russo
è il più salato e il più
lucido per essere
usato in cucina.

da storione russo

2 Consommé freddo con finocchio

IMPEONO Medio

TEMPO 1 ora

INGREDIENTI ■ ■ ■ **PERSONE**

1,2 litri brodo di carne freddo e sgrassato

180 g 1 piccolo finocchio

■ ■ ■ g polpa di manzo macinata

5 g gelatina in fogli - 1 albume

caviale - sale affumicato

olio extravergine di oliva - sale

MESCOLATE la polpa di manzo macinata con l'albume. Immergetela nel brodo, in una casseruola, e portate a bollore mescolando.

Cuocete a fuoco lento per 20-30'. Spegnete, lasciate riposare per 10-15', poi filtrate il consommé con un colino molto fine, eventualmente foderato ■ ■ ■ garza.

AGGIUNGETEVI la gelatina ammollata e strizzata e fatela sciogliere, poi lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

PULITE il finocchio conservando un po' delle sue barbine. Tagliatelo in 4 e scottatelo in acqua bollente salata per 4-5'.

Raffreddatelo in acqua e ghiaccio, scolatelo e tagliatelo a pezzettini.

ROSOLATELI in un velo di olio ■ fuoco vivo

per 2-3'. Profumateli con un po' di barbine, poi distribuiteli in 4 tazze da brodo e salate con il sale affumicato.

■ ■ ■ ■ ■ il consommé sui finocchi, senza sommergerli, e completate con il caviale.

LA SIGNORA OLOA dice che, ■ ■ ■ non trovate il sale affumicato, potete sostituirlo con sale ■ scaglie o sale aromatizzato ■ scelta.

3 Risotto viola con capesante

IMPEONO Facile


TEMPO 40 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI  4

250 g cavolfiore viola a cimette

250 g riso Carnaroli

 crescenza - 40 g scalogno

4 grosse noci di capesante

burro - caviale

vino bianco secco - cedro

olio extravergine di oliva

sale - pepe

TRITATE lo scalogno e appassitelo in un filo di olio. Tostatevi il riso per 2-3' a fiamma vivace, sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco e portatelo a cottura in circa 15-18', aggiungendo acqua bollente salata, un po' alla volta.

CUOCETE a vapore il cavolfiore per 8-10'. Tenele da parte alcune cimette e frullate le altre con poca acqua, cercando di mantenere il purè piuttosto asciutto.

FRULLATE la crescenza con un pizzico di sale e pepe, ottenendo una crema.

ROSOLATE le capesante con una piccola noce di burro per 1' per lato.

MONTATE il risotto con la crescenza e il purè di cavolfiore e servitelo completando con le cimette tenute da parte, le capesante e il caviale. Profumate a piacere con scorza di cedro grattugiata.

da storione
dell'Adriatico

MORBIDA
Il sapore gentile
di questo caviale
rispetta la
dolcezza delle
capesante
e del risotto

3



1 Baccalà mantecato e polenta bianca

IMPEGNO Medio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g baccalà dissalato e pulito

200 g farina

triletto di acciuga e caviale

olio extravergine d'oliva

PREPARATE la polenta: versate la farina

in un litro di acqua bollente

salata: cuocete a 40-45°

Versate il baccalà a pezzettoni

in un tegame con olio

e fatelo appassire

di olio con l'acciuga, sale e

peperoncino

allo scalogno: un insaporire

sfumatelo con mezzo litro di vino. Dopo

20 minuti bagnatelo con mezzo bicchiere di latte e

cuocetelo per 4-5'

FRULLATE il baccalà con il suo fondo

cottura nel mixer azionandolo a impulsi

intermittenti in modo da ridurlo in una

polenta grossolana

TAGLIATE la polenta in tagliapasta

rotondo e 6 cm e disponetevi dischi

sopra i piatti caldi; adagiatevi sopra il baccalà

quenele e completate con il caviale

DECORATE a piacere con un filo di erba

citronella, se potete, con

STILE Moderno

Piatti e ciotole rivendute da

Abito qui; piatto del tri-

caviale e tovaglietta

intrecciata d'oro Zarat Home

piano in parquet di legno L.L.

Company; tessuti Deda

Ringraziamo Agrolitica

Lombarda per i caviali

Cavalleri-Cavali Club

ornati per

4

da storione
siberiano

NOTA
Il caviale siberiano è
il più pregiato di questo
caviale sostiene
perfettamente
la forza
del baccalà



Particolare e inconfondibile.



La cultura dell'espresso anche in capsula.



www.pellinicafe.com

Compatibili con macchine Nespresso®*

* Il marchio non è di proprietà di Pellini Caffè S.p.A. né di aziende ad essa collegate.

Pellini

TRE IDEE

veloci

con il caviale



a

UOVA CON UOVA

Sbattete 1 uovo con un cucchiaino di latte e un pizzico di sale e cuocetelo in padella con una nocetta di burro, a fuoco molto dolce, lasciandolo morbido e cremoso. Mettetelo in un piccolo contenitore e completate con caviale e cerfoglio fresco.



b

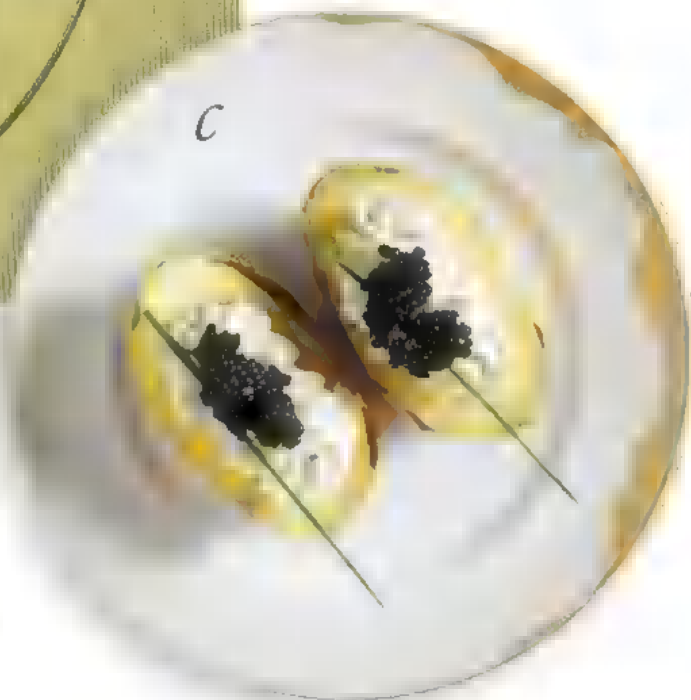
TRIS DI PANE, CAVIALE E PANNA ACIDA

Tagliate una fetta di pane integrale in 4 bastoncini e tostateli in padella. Intracciateli a formare lo schema di un "tris" e riempite le caselle con caviale e panna acida.

c

JACKET POTATO CON ROBIOLA

Avvolgete nell'alluminio 4 patate, appoggiatele su una teglia, sopra uno strato di sale grosso, e cuocetele a 180 °C per 1 ora e 10' circa. Lasciatele intiepidire; intanto, lavorate 200 g di robiola con 3 cucchiaini di olio, erbe aromatiche a piacere, sale e pepe. Farcite le patate aperte a metà con la robiola e il caviale, completando con erbe fresche a piacere.

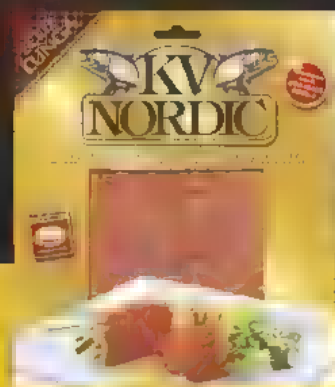


◆ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **29 ottobre**

IL TRO LUSO QUOTIDIANO PRÊT À MANGER



Il Tro KV NORDIC, il più esclusivo dei salmone affumicati, vi porta sulle vostre tavole.





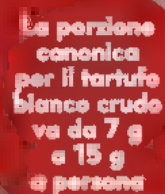
TARTUFO

bianco e nero in intimo

INTRECCIO

Il tartufo nero, il nobile *Tuber melanosporum*, adesso è in piena stagione. Chiuso, consistente, adatto a essere cotto sotto la cassetta e a dare corpo ai ripieni, ha una **FORTE** personalità. Accompagnato sottovalutata: Orgoglio delle tavole francesi che gli hanno dedicato piatti mitici, è stato scoperto anche ad Alba, dove gareggia con l'ormai leggendario bianco. Ve lo presentiamo solo e in duetto in sette ricette per tutti i gusti.

RICETTE **PIRELLA GÖTTSCHE LOWE** TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE GIANDOMENICO FRASSI STYLING CECILIA CARMONA



99

Delicato



Il trionfo
meno aggressivo
il sapore
della verza
sbollente
per 20 minuti
perché
il risultato

2 Lasagne con verza, patate e tartufo nero

DIFFICOLTÀ Medio

TEMPO 1 ora e 10' più 1 ora di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 litro latte
600 g verza
300 g patate a fettine
250 g semola di grano duro rimacinata
200 g formaggio Castelmagno
60 g tartufo nero
30 g amido di mais
1 uovo - 1 scalogno - salvia
pasta di tartufo bianco - aglio
brodo vegetale - burro
olio extravergine di oliva - sale - pepe

TRITATE finemente 20 g di tartufo nero.

IMPASTATE la semola con l'uovo, 80 g

di acqua a temperatura ambiente, un pizzico di sale e il tartufo tritato. Formate una palla, mettetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.

TIRATE la pasta in sfoglia sottile e ricavate dei quadrati o dei rettangoli di pasta della dimensione della pirofila che userete. Sbollentateli per meno di 1' in acqua bollente salata. Scolateli e immergeteli in una ciotola di acqua fredda salata, poi scolateli nuovamente e asciugateli con un canovaccio.

SCIOGLIETE con cura l'amido di mais in poca acqua fredda.
RACCOGLIETE il latte in una casseruola con uno spicchio di aglio schiacciato, 4 foglie di salvia, sale e pepe. Poco prima del bollore aggiungete l'amido di mais sciolto e mescolate con la frusta fino a quando il composto non si sarà addensato: dovrà bollire per almeno 5'. Filtrate e completate con 20 g di burro e 6-8 g di pasta di tartufo

bianco. Tenete questa salsa tartufata in caldo a bagnomaria.

AFFETTATE finemente lo scalogno. Fatelo appassire in padella con poco olio e burro per un paio di minuti, poi unite le fettine di patata e la verza affettata finemente. Proseguite nella cottura sulla fiamma vivace per un paio di minuti, poi bagnate con un mestolo di brodo caldo, coprite, riducete la fiamma e cuocete per circa 30'.

CONDITE il Castelmagno.

IMBURRATE la pirofila e distribuite un cucchiaino di salsa tartufata sul fondo, poi fate uno strato di pasta, condite con un altro cucchiaino di salsa tartufata, distribuite un po' di patate e verza, insaporite con Castelmagno e con il tartufo nero a lamelle. Ripete queste operazioni fino a terminare gli ingredienti.

INFORNATE a 200 °C attivando anche la funzione grill per 10-12'. Sfornate e servite subito.



3 Filetto di manzo con tartufo nero

IN PASTICCERIA Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 ■ 4 medaglioni di filetti di manzo (spessi almeno 3 cm)
Cognac - brodo di carne - timo
burro comune e chiarificato
amido di mais - tartufo nero - sale - pepe

LEGATE i quattro medaglioni di filetto di manzo con dello spago da cucina in modo che non perdano la forma in cottura.

ROSOLATE i medaglioni in padella con una noce di burro chiarificato per 2' per lato e poi per qualche istante lungo tutti i bordi. Salate e pepate alla fine.

TRASFERITE i medaglioni in un piatto e privateli dello spago.

ELIMINATE il grasso di cottura dalla padella, poi spolverizzatela con poco amido di mais.

PORTATE la padella sul fuoco, fate tostare

l'amido, poi bagnate con un bicchiere di Cognac e fiammeggiate. Unite il tartufo nero a fette (in quantità a piacere) e bagnate con un mestolo di brodo.

LAZIO ridurre per 2-3', profumate

con un paio di rametti di timo, alla fine unite 20 g di burro comune appena tolto dal frigorifero e mescolate delicatamente.

ACCOMODATE nuovamente i medaglioni di filetto di manzo nella padella, fate insaporire per meno di 1', poi spegnete e servite subito.

3

Saporito

Al posto
del Cognac
potete usare
il Marsala
rosso oppure
l'Amarone.



GEMME PREZIOSE

IN PASTA

È un purè di tartufo a cui vengono aggiunti solo olio e un pizzico di sale. Può essere di tartufo bianco o di nero.

DIBIBBITE

La tecnica della disidratazione, usata per le qualità più pregiate, permette di conservare inalterate le caratteristiche organolettiche. Il prodotto, a forma di piccoli cubetti, si conserva in frigorifero per un periodo di 10 giorni.

NERO PREGIATO

Il *Tuber melanosporum* si raccoglie da dicembre a febbraio. È sferico, con la scorza scura, poiché è un po' coriacea; la scorza si usa, tritata, per aromatizzare.

BIANCO D'ALBA

Il *Tuber magnatum* si raccoglie da maggio a settembre. È sferico, con la scorza bianca, e ha un profumo molto intenso. Si usa tritato per aromatizzare.

DA SAPERE

Il tartufo è un fungo ipogeo. Ne esistono più di trenta specie, tutte commestibili, più o meno interessanti gastronomicamente. Crescono nei terreni calcarei o argillosi in simbiosi con alcune piante (pioppi, quercia, nocciolo, pino, tiglio).

PULIRE Si spazzola delicatamente con una spazzola o un pennellino per eliminare la maggior parte della terra. Quindi si strofina con un panno per rimuovere gli ultimi residui di terra. Se necessario si usa un coltellino appuntito per asportare le parti non integre.

CONSERVARE Bisognerebbe consumarli freschi. Per preservarne gli aromi per alcuni giorni si avvolgono in un foglio di carta asciutta, poi in un paio di fogli di carta inumidita e quindi si ripongono in un foglio di carta asciutta. Si ripongono in frigo, nei cassetti della parte inferiore, quella meno fredda. Non è bene chiuderli in un barattolo perché hanno bisogno di "respirare".

SERVIRE IL BIANCO Si affetta alla fine della preparazione cosicché il profumo delle verdure venga sopraffatto da altri aromi. Per questo bisognerebbe servirsi di verdure prendendola dal basso in modo che il tartufo rimanga sopra tutto.

TESTA DI TARTUFO

Il tartufo è un fungo ipogeo. Ne esistono più di trenta specie, tutte commestibili, più o meno interessanti gastronomicamente. Crescono nei terreni calcarei o argillosi in simbiosi con alcune piante (pioppi, quercia, nocciolo, pino, tiglio).

Per
aggiungere
un po' di
croccantezza
completate
i tartufamisù
con pinoli
tostati

4

Insolito

4 Tartufamisù con tartufo bianco e nero



IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 10' più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g farina
- 250 g patate
- 120 g formaggio brie
- 110 g latte più un po'
- 40 g mascarpone
- 25 g burro morbido più un po'
- 10 g zucchero
- 6 g lievito di birra fresco
- 1 scalogno
- 1 tuorlo

pasta di tartufo bianco
tartufo nero
brodo di carne
sale

SCALOGNO nel latte, a temperatura ambiente, il lievito e lo zucchero.

IMPASTATE la farina con il latte. Unite il tuorlo, il burro morbido a tocchetti e per ultimo 5 g di sale. Formate una palla, mettetela in una ciotola, copritela con un canovaccio umido e lasciatela lievitare a temperatura ambiente per 30'.

FORMATE un filone e accomodatelo in uno stampo da plum cake imburrato, copritelo con un canovaccio umido e lasciatelo lievitare per almeno altri 30'.

SPENNELLATE la superficie della pasta lievitata con poco latte e infornate lo stampo a 190 °C per 30'. Sfornatelo, sformatelo e cuocetelo ancora per 5' sdraiato su una placca o sulla griglia. Sforname il pane, e fatelo raffreddare.

AFFETTATE lo scalogno e fatelo appassire in padella con una noce di burro per pochi minuti. Mondate le patate e tagliatele a fettine sottili. Unitele allo scalogno, coprite

con 400 g di brodo, cuocete per 20-25' e frullate in crema. Completate con il mascarpone e 5 g di pasta di tartufo bianco.

TAGLIATE 4 fette di pane. Il resto potrete servirlo a colazione oppure usarlo per tartine. **FRIGGETE** le fette di pane in padella con una noce di burro per meno di 1' per lato. Poi dividetele a metà.

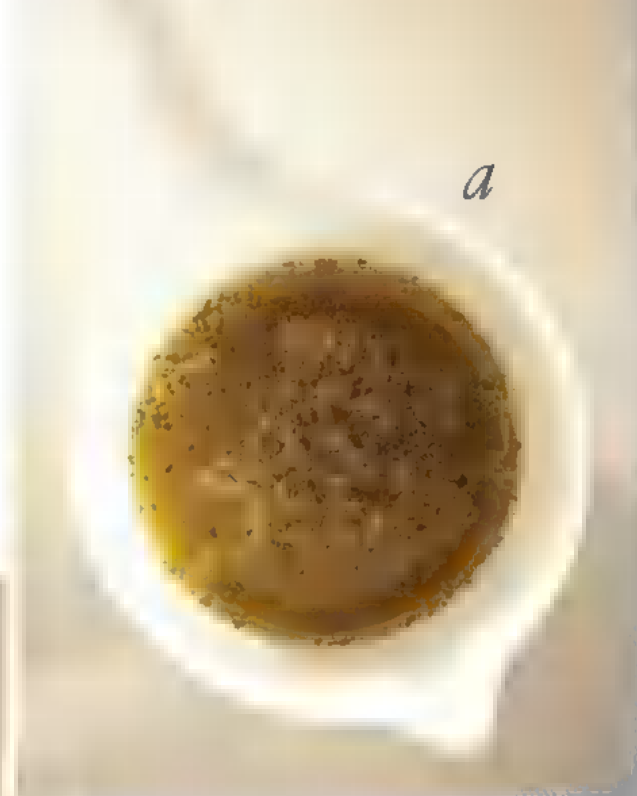
FRIGGETE la crosta del brie e tagliatelo in fettine sottili.

DISPONETE nel piatto uno strato di crema calda, poi una fetta di pane, uno strato di fettine di brie, ancora crema, un'altra fetta di pane nuovamente brie e ancora salsa. Completate con tartufo nero grattugiato. Ripetete queste operazioni negli altri tre piatti e servite subito.

■ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **10 settembre**

TRE IDEE veloci con il tartufo

a



a

AL TARTUFO NERO

Raccogliete 3 cucchiai di olio in una padella con uno spicchio di aglio schiacciato ■ 30 ■ di tartufo nero tritato, sale e pepe. Cuocete per 1', spegnete, eliminate l'aglio e fate raffreddare. Unite 100 g di olio extravergine di oliva e un cucchiaino di aceto balsamico. Questo olio al tartufo è ideale per condire gli spaghetti, insalate di verdure crude o cotte oppure un carpaccio di carne. Si conserva in frigo per 1 mese. Agitatelo prima di usarlo.

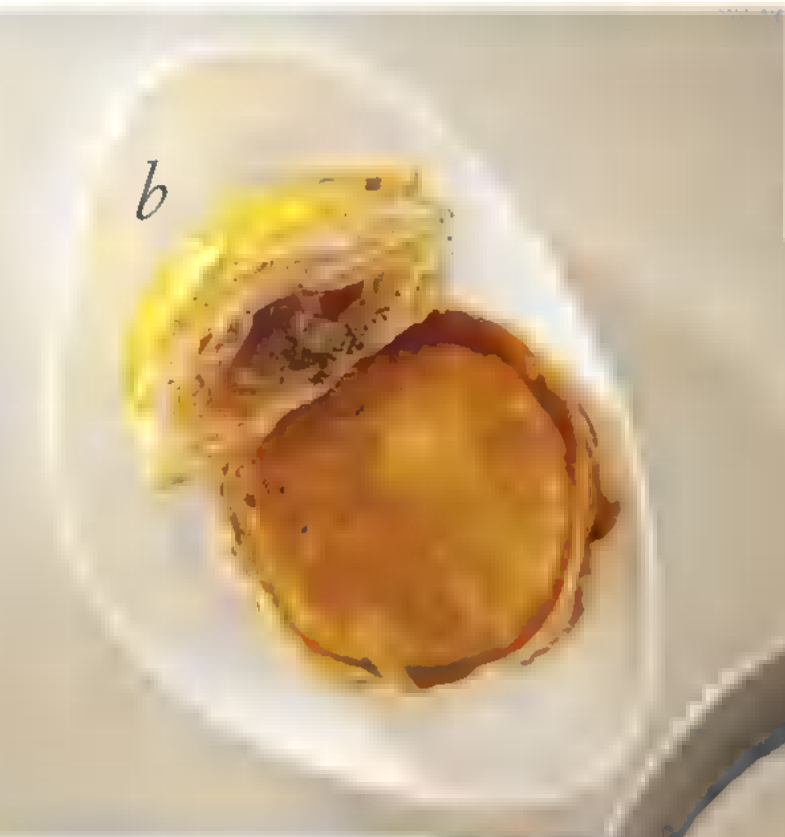


c

AL TARTUFO BIANCO

Fate bollire 200 g di panna con sale e pepe fino ■ farla ridurre della metà. Poi incorporate almeno 5 g di pasta di tartufo bianco, mescolate accuratamente ■ spegnete. Fate raffreddare e conservate in frigo per qualche giorno. Questa crema è adatta ■ completare un risotto, condire carni bianche, o un piatto di pasta. Completate all'ultimo con lamelle di tartufo bianco.

b



b



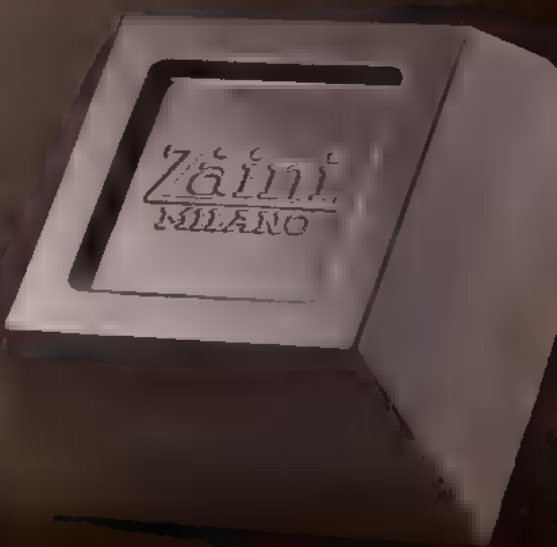
SFOGLIATELLE ■ TARTUFO NERO

Mondate un finocchio ■ affettatelo molto finemente. Rosolate 100 ■ di salsiccia sgranata e il finocchio a fettine in padella con 3 cucchiai di olio per 10', salate, pepate ■ completate con 20 g di lamelle di tartufo nero. Sbattete un uovo. Ritagliate da 2 fogli di pasta sfoglia 40 piccoli dischi (ø 5-6 cm), spennellate i bordi di 20 dischi con poca acqua, distribuite un cucchiaino di farcia e coprite con i rimanenti, chiudendo a mo' di raviolo. Spennellate con uovo ■ infornate a 200 °C per 15'. Sforate, lasciate intiepidire e servite.





CIOCCOLATO *Emilia*
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ



Quando la tua fantasia si fonde

*Perché da sempre è l'ingrediente ideale
mille possibilità alla
di creare dolci e ricette al cioccolato.*

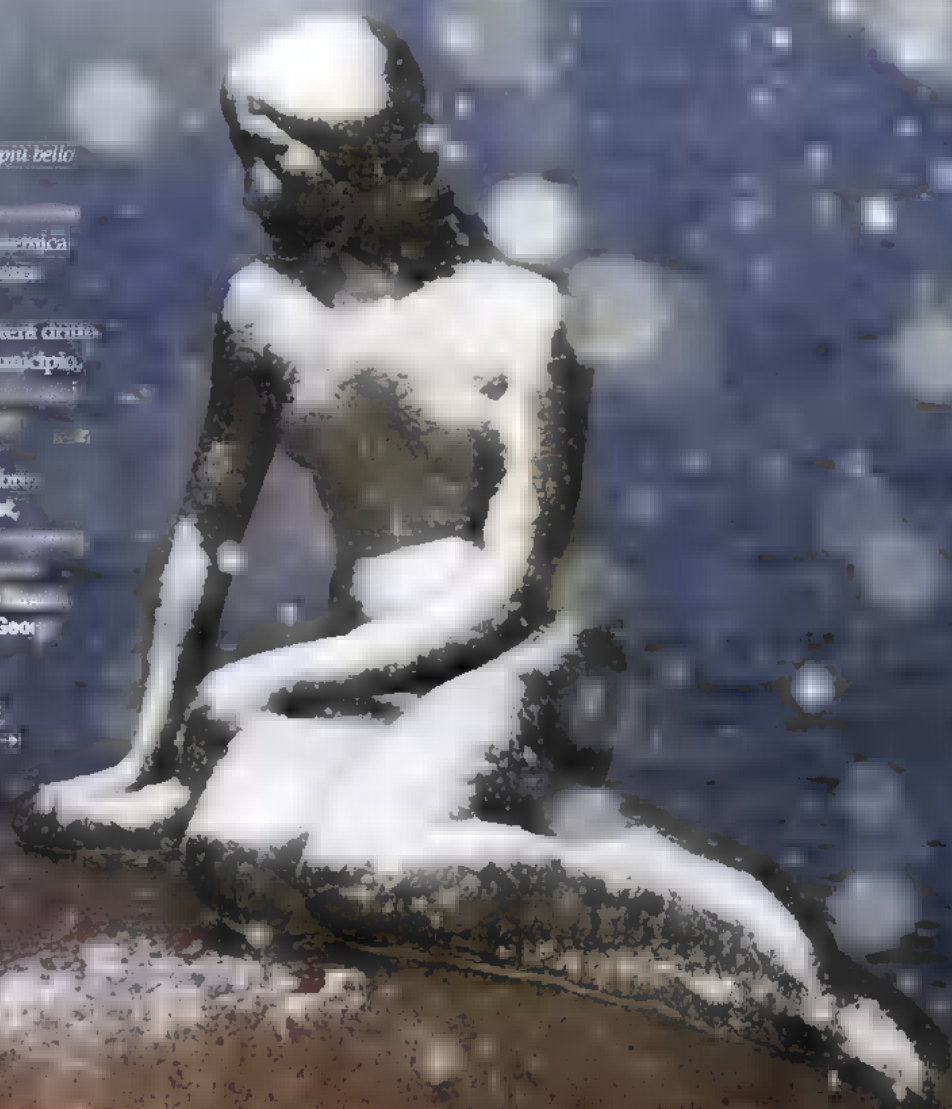


Una città che attrae: COPENHAGEN

Da sempre splendida. Da poco anche nota ai buongustai per la nascita della *new Nordic cuisine*. Il momento per vederla è adesso

ANDREA FORLANI

A Copenaghen è il più bello
e la città è da vivere e con calma,
una capitale
di qualunque viaggiatore in città
di esperienze: a maggior ragione di quelle
autunno-natalizie. Chi ama il design guarderà dritta
verso **Rådhuspladsen**, la storica piazza del municipio,
quest'anno addobbata con i alberi
la suntuosa cerimonia di accensione e in
preparazione per la prima domenica di dicembre.
Da qui si parte sulla **Strøget**,
l'antica fabbrica di por
Real Casa, e quelli di argenti **Georg Jensen**, di design nordico **Hans Bollig**,
e dei latticini **Legø**. E poi, i mercatini!
il famoso parco dei divertimenti





LA RICETTA DANESE/1

Questi sandwich aperti, letteralmente “pane e burro”, sono nati nel Medioevo, quando il pane fungeva da piatto, per poi diventare il tipico **LUNCH BOX** dei lavoratori che non facevano in tempo a tornare a casa per il pranzo. Farciti con carne o pesce affumicati arricchiti da formaggi bianchi e tanti aromi, oggi sono la portata più rappresentativa della cucina della Danimarca. Solitamente si mangiano prima quelli a base di pesce, poi quelli di carne, infine quelli con il formaggio.

Smørrebrød, tartine assortite

IMPEONO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 120 g pane nero di segale
- 40 g yogurt greco
- 40 g gamberetti lessati sgusciati
- g salmone affumicato
- 20 g filetto di aringa affumicata
- g robiola - caprino
- aneto - erba cipollina - capperi
- limone - insalata verde - ravanella

TAGLIATE a rondelline qualche filo di erba cipollina ■ mescolatelo allo yogurt greco con un



pizzico di scorza di limone. Spalmatelo su una fetta di pane, poi disponetevi sopra ■ pezzetto di filetto di aringa affumicata, tagliato a losanga. **LAVORATE** la robiola con un trito di aneto e un goccio di succo di limone. Spalmatela sulla tartina e disponetevi sopra una fetta di salmone, 2-3 capperi, aneto e una rondella di limone. **CONDITE** i gamberetti ■ un po' di succo di limone ■ lasciateli insaporire per 10'. Spalmate il pane con caprino, appoggiate una foglia di insalata, poi i gamberetti. Completate ■ fettine di ravanella e limone tagliate sottili.

■ COTTINI NATALIZI
ALLO ZENZERO, in alto a sinistra, tradizione nordica molto sentita. ■ destra, il Padiglione Cinese dei Giardini ■ Tivoli, il parco dei divertimenti di Copenhagen. A sinistra, la Sirenella, simbolo ■ città: è particolarmente romantica.



IL MIGLIOR di Copenhagen è il **Noma**, acronimo di "Nordisk" e "Mad": nordico e cibo, con cui, in un magazzino portuale, lo chef René Redzepi si cimenta con maestria. Chi vuole sfidare la lista d'attesa deve farlo subito. O riprovarci a primavera. Chiude dal 20 dicembre al 24 marzo. www.noma.dk
Sopra. La città vanta anche uno dei più maestosi ingressi di stabilimento industriale, la Porta degli Elefanti dello storico birrifico **Carlsberg**, visitabile e dove si possono fare degustazioni. www.visitcarlsberg.dk. Anche la pasticceria crea dolci eccezionali, come la torta Sportskage, sotto, da gustare alla pasticceria **La Glace**. Di panna montata con torrone e amaretti sbriciolati, un fondo di marzapane caramellato, fu nel 1891 per la prima dello spettacolo teatrale "L'uomo sportivo". <http://laglace.dk>



IN CITTÀ

Dove soggiornare

Ambienti romantici, classici, di design: c'è confort per tutti.

HOTEL

Dal 1755 un'icona del lusso nel cuore della città. Marchal, il ristorante, ha stella Michelin. www.dangleterre.dk

SP34

Quattro stelle di design nordico. Due ristoranti, due bar, una palestra e un cinema privato. www.brochner-hotels.dk

AXEL GULDSMEDEN

Arredamento ecologico, cibo bio, e tonificante SPA nel quartiere trendy di Kødbyen, dove tutto è alla moda. www.guldsmedenhotels.com

Dove mangiare

Per una cena stellata o un "semplice" panino.

ALBERTO K

Cucina nordica con ingredienti forniti da piccoli produttori. Design di Arne Jacobsen e vista impareggiabile sulla città. www.alberto-k.dk

KIIN KIIN

Altro piccolo primato: è a Copenhagen l'unico ristorante al mondo di cucina thai con stella Michelin. Arrivati fin lì, perché non provarlo? <http://kiin.dk>

RELÆ

Christian F. Puglisi, un cuoco danese con sangue italo-norvegese. Ovvio che ne scaturisse qualcosa di semplicemente innovativo anche in cucina. www.restaurant-relae.dk

KRONBORG

Non c'è locale migliore dove gustare lo smørrebrød, il delizioso panino della tradizione. www.restaurantkronborg.dk

Dove fare acquisti

Se cercate regali, siete nella città giusta.

Che abbiate bimbi o no, questa fabbrica (con negozio) di caramelle stipata di dolcezze natalizie è un must. <http://soemods-bolcher.dk>

I FORMIDOLI MONDI UN NIENTO
della Danimarca: il più famoso è l'erborinato Blå.
Sotto ■ sinistra, un prodotto del marchio
Mammen, il più grande caseificio privato.
Al centro, una ceramica
della Royal Copenhagen,
manifattura fondata nel 1775.
A destra, René Redzepi, chef del ristorante
Noma, sull'isola artificiale di Christianshavn.



→ una sorta di Disneyland natalizio dove smarrirsi fra luci, musiche giostriche e attrazioni: è aperto fino al 4 gennaio. In ■ di freddo sono consigliate soste farcite di glogg e di æbleskiver, caldo vino rosso speziato (il cugino danese del *vin brûlé*) e tondeggianti frittelle servite con zucchero ■ marmellata. Non bastassero a riscaldare, si può far affidamento su calibri maggiori, ovvero gli altrettanto natalizi *akvavit* o *brændevin*, distillati di grano o patate aromatizzati con erbe e spezie: specialità in agguato anche tra i romantici canali di **Nyhavn**, l'antico porto di Copenhagen dove, sul molo di Langelinie si può ammirare la Sirenetta. Chi è invece a caccia di un Natale alternativo troverà interessante la **Città libera di Christiania**, un quartiere autogovernato, fondato nel 1971 da una comunità hippy. È un luogo fuori dagli schemi, non è permesso entrarci in auto e si arriva in metropolitana scendendo alla stazione di **Christianshavn**. Nel Salone Grigio (Den Grå Hal), location per concerti in un'antica scuderia, i collettivi che nel quartiere esercitano attività artigianali mettono in mostra e vendono i loro colorati prodotti.

LA RICETTA DANESE/2

Antichissimo PIATTO DI RECUPERO
Anato nelle cucine dei monasteri, fino alla fine dell'Ottocento si preparava in tutte le case, dove sulla stufa c'era sempre ■ pentola pronta da riempire con gli avanzi **DI PANE NERO E DI BIRRA**.

Ollebrød, pudding di pane di segale

IMPEGNO Facile

TEMPO 35 minuti più ■ ore di ammollo

Vegetariana

INGREDIENTI PER ■ PERSONE

150 g birra scura danese
125 g pane di segale fresco
75 g pane di segale e semi di girasole
40 g zucchero ■ canna
cannella - limone
panna acida

TAGLIATE a pezzetti il pane e mettetelo ■ mollo con la birra e 380 g di acqua per almeno 2 ore.

TRAMITE tutto in una casseruola e portatelo a bollore. Aggiungete lo zucchero, mezza stecca di cannella, che poi toglierete, e cuocete per circa 10'. Negli ultimi 2' di cottura aggiungete il succo di mezzo limone.

SPEGNETE e frullate tutto con il mixer a immersione, poi passate la crema al setaccio, per renderla più liscia.

SERVITELA tiepida, completando con scorze di limone e panna acida.

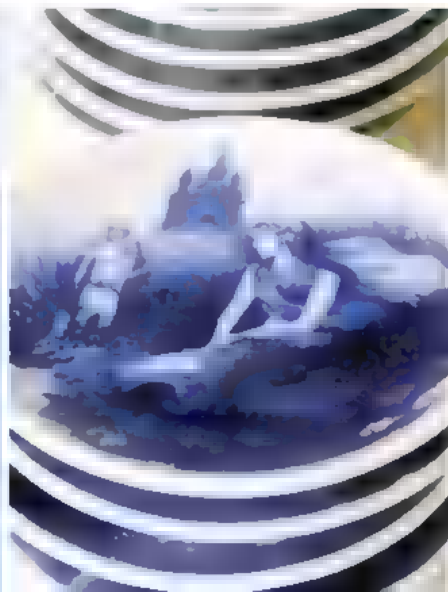
PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS

TESTI LAURA FORTI

FOTO ■ RICCARDO LETTIERI

STYLING BEATRICE PRADA

♦♦ Queste ricette sono state preparate, assaggiate ■ fotografate per voi nella nostra cucina il ■ **novembre**



FRUTTA SECCA

la ricchezza che
dà gusto all'inverno

Non è solo buona ed eclettica col dolce ■ col salato.
Il suo significato più profondo è la capacità di **VINCERE**
IL TEMPO trasmigrando da una stagione all'altra

DAVIDE BROVELLI

LAURA FORTI

GIANDOMENICO FRASSI

STYLING SSA PISK

PISTACCHI

Diffusi in tutta
l'area mediterranea,
in Italia, a Bronte,
fregiano della D

FRUTTE A SECCO

Fichi e datteri,
zuccherini,
sono piccoli
concentrati
di energia

NOCCIOLE

La Nocciola Piemonte

spalmabili e barrette
cioccolato.

MANDORLE

Interi, con o senza pelle,
in lamelle o
in granella o in
si usano in tantissime
preparazioni

NOCI

resche di nocciola
in Italia e dal Piemonte
le più pregiate

Nel condimento

**SAPORI
NORDICI**
La frutta secca
ammorbidita nel
burro aggiunge
una nota
autunnale

1 Gnocchi con fichi, prugne e albicocche

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'
Vegetariano

INGREDIENTI PER ■ ■ ■ ■ ■

1,5 kg patate
250 g frutta secca mista (prugne,
albicocche, fichi ■ pistacchi)
100 g farina - 100 g burro
80 g porro - 4 tuorli
noce moscata - grana grattugiato

vino bianco secco - brodo vegetale
olio extravergine di oliva - sale - pepe

LESSATE 1 kg di patate per circa 40'.
Sbucciate le patate rimaste e tagliatele
a cubettini regolari.

AFFETTATE finemente il porro e appassitelo
in una casseruola con un filo di olio e un
pizzico di sale. Dopo 2', aggiungete le patate
a cubetti, fatele insaporire, sfumatele con uno
spruzzo di vino bianco e copritele con brodo
vegetale. Cuocete a fuoco basso per circa 30'.
Frullatele poi a lungo, fino a ottenere
una ■■■■ fluida molto liscia, regolatela

di sale e unite un filo di olio.

PELATE le patate bollite e passatele
allo schiacciap patate; impastatele con
la farina, i tuorli, sale, pepe, noce moscata
e 20 g di grana grattugiato.

■■■■■ con l'impasto piccoli cordoncini,
poi gli gnocchi; cuoceteli in acqua salata.

■■■■■ il burro e cuocetelo finché non
diventa color nocciola; tagliate a pezzetti
la frutta ■■■■ e unitela al burro nocciola;
fatele ammorbidire per 2-3'.

SCOLATE gli gnocchi, saltateli delicatamente
nel burro nocciola con la frutta secca
e serviteli sopra la vellutata di patate.

1

2 Faraona farcita

IMPEPNO Medio

TEMPO 2 ore

INGREDIENTI

1 faraona

■ g polpa macinata di vitello

200 ■ brodo vegetale

■ panna fresca - 100 g latte

■ frutta secca mista (pistacchi, uvetta, pinoli, frutta essiccata zuccherata mista)

50 ■ burro

30 ■ pancetta

30 ■ pane

1 tuorlo - grana grattugiato

latte - Cognac - sale - pepe

PREPARATE la faraona togliendo testa e zampe; spuntate le alette e svuotatela dalle interiora, conservando cuore e fegato.

MESCOLATE la polpa di vitello ■ la pancetta tritata, il pane ammollato nel latte, il tuorlo, la frutta secca tagliata ■ pezzettini, 20 g di grana, sale e pepe. Unite anche il fegato e il cuore tritati con il coltello ■ amalgamate tutto, ottenendo il ripieno.

■ ■ ■ ■ ■ leggermente la faraona all'interno, poi farcirla ■ il ripieno e cucite l'apertura con lo spago da cucina, in modo che il ripieno non fuoriesca. Legatela per tenerla bene in forma e rosolatela in un tegame che la contenga giustamente, con il burro, aggiungendo anche le alette che avevate spuntato, per dare sapore al fondo.

■ ■ ■ ■ ■ con un bicchierino di Cognac, unite la panna, il latte e il brodo, chiudete con il coperchio ■ cuocete per circa 1 ora. Spegnete ■ lasciate riposare in pentola per altri 20'.

FILTRATE il sugo di cottura e riducetelo sul fuoco finché non diventa della consistenza di una salsa. Servite la faraona suddivisa in porzioni, con il suo ripieno e la sua salsa.

Nel ripieno

2

EQUILIBRIO

La nota
zuccherina della
frutta secca rende
più delicato
il ripieno a base
di carne.



CONSISTENZA
È piacevole
il contrasto fra la
leggerezza della
spuma di mandorle
e la croccantezza
delle noci

Nella guarnizione

3

3 Baccalà con spuma di mandorle e noci

IMPEGNO Facile

25 minuti più 12 di marinatura

Senza glutine

INGREDIENTI

500 g 4 tranci di filetto di baccalà dissalato

g latte

50 g mandorle pelate

50 g catalogna pulita

20 g capperi dissalati

■ acciughe sott'olio - prezzemolo

■ del Brasile - noci macadamia

olio extravergine di oliva

sale - pepe

METTETE le mandorle in infusione nel latte e lasciatele riposare per 12 ore.

SALATE e pepate i filetti di baccalà e cuoceteli al vapore per 10'.

TRITATE insieme le acciughe, i capperi, qualche foglia di prezzemolo, volendo un pezzettino di aglio, ottenendo un battuto.

■ in padella la catalogna con un velo di olio, per 2-3', con sale e pepe.

FRULLATE il latte con le mandorle, poi passate tutto al setaccio, ottenendo un latte profumato di mandorle. Intiepiditelo leggermente, poi montatelo con il frullatore a immersione, finché non diventa spumoso.

SERVITE i tranci di baccalà sulla catalogna, conditeli con il battuto, completate con la spuma di mandorle e guarnite con noci del Brasile e noci macadamia a filetti.

4 Cremino di ricotta, pere e gelato di noci

Medio

TEMPO 50 minuti più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 750 ■ latte
400 g ricotta
360 ■ zucchero
350 ■ 4 pere
300 ■ panna fresca
300 ■ gherigli di noce più un po'
10 g gelatina in fogli - burro

AMMOLLATE in acqua la gelatina. Mettete in una casseruola 100 g di panna, i gherigli di noce, il latte, 200 g di zucchero. Portate tutto a bollore, poi aggiungete la gelatina strizzata e fatela sciogliere.

FRULLATE con il frullatore a immersione, fate raffreddare poi versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio.

FRULLATE 2 pere e tagliatele a tocchetti; mettetele in una casseruola, copritele di acqua, aggiungete 10 g di zucchero e cuocete per 8-10', poi frullate ottenendo un purè abbastanza liscio.

TAGLIATE le altre 2 pere in ■ spicchi, senza sbucciarle, ed eliminate la parte del torsolo.

SCALDATE in padella ■ noce di burro

e 20 g di zucchero, poi unite le pere

■ spicchi e fatele caramellare per 2'.

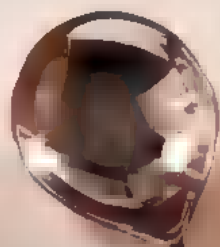
FRULLATE in un pentolino 130 g di zucchero con 50 g di acqua e portatelo fino a 118 °C. Versatelo a filo sulla ricotta, mescolando con una frusta; continuate a mescolare con la frusta finché la ricotta non si sarà raffreddata. Mettetela poi in frigorifero per 30'. Intanto montate 200 g di panna, quindi incorporatela alla ricotta, ottenendo il cremino.

MONTATE il cremino in quenelle sopra il purè di pere, accompagnandolo con il gelato e gli spicchi di pera caramellati. Completate poi con gherigli di noce tritati un po' grossolanamente.

CARATTERI

Il gusto un po' amarognolo dà forza al delicato sapore di pere e ricotta.

4



OSTIA
IN TAVOLA

Piatti della cucina
della famiglia Carminio,
Bucci, altri piatti Stefania
Zucca, del
cremino
cucchiaio Mepra, tessuto
Nya Nordiska, fondo
di Papier.

Aggiungi il tuo tocco alla bontà.



Libera la tua fantasia con le nuove decorazioni **PANEANGELI**.

Da oggi puoi acquistarle anche sul sito <http://shop.paneangeli.com>
Scopri tutte le novità Paneangeli su www.paneangeli.it



TRE IDEE veloci con la frutta secca



a

BACI DI DAMA NELLA PANCETTA

Aprite 12 datteri ■ snocciolateli; lavorate circa 150 g di robiola, aromatizzandone un terzo con basilico tritato ■ un terzo con l'aggiunta di un pezzetto di gorgonzola. Farcite i datteri con le robiole ai tre sapori, poi avvolgeteli in una fettina di pancetta ciascuno. Rosolateli molto vivacemente in padella con un velo di olio, finché la pancetta non diventa croccante.

◆ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 10 ottobre



b

b

c



BACI DI DAMA ■ NOCCIOLA CON CAPRINO

Mescolate 200 g di farina di noccioline con 200 g di grena grattugiato. Schiacciate il composto ottenuto in uno stampo multiplo in silicone, con semisfere di 3 cm. Cuocete nel forno a microonde per 60-90 secondi ■ 750 W, poi farcite i biscotti accoppiati con 80 g di caprino, lavorato con sale, pepe e un filo di olio.

TOAST CON FRANGIPANE

Mescolate 60 g di burro morbido con pari peso di farina di mandorle e di zucchero e 1 uovo (frangipane). Rifilate 4 fette ■ pan brioche in quadrati di 9 cm, spennellati con rum diluito con un po' di acqua e spalmateli con il frangipane. Sovrapponeteli a due a due, lasciando in superficie il lato con il frangipane. Tagliateli a metà lungo la diagonale, cospargeteli con mandorle a lamelle e zucchero a velo. Infornate a 200 °C per 5'.





sia
HOME FASHION

CHRISTMAS COLLECTION 2014

www.sia.com

Like us on Facebook

ITALIA appena sformato

Sua maestà il TACCHINO RIPIENO



Il tacchino
Piemontese
è un uccello
che si trova
solo in Italia.

CONSISTENZE IMPECCABILI

cottura a temperatura non elevata
mantiene la carne morbida e succulenta,
mentre la pelle, irrorata
diventa croccante e golosa.

Un grande protagonista si svela con il suo aspetto **TRIONFALE** e conquista con un'armoniosa fusione di castagne, **pancetta** e salsiccia tutto nostrano. Il risultato è più gradevole di quanto che sembra. Scopri la ricetta

RICETTE DAVIDE NEGRI TESTO RICCARDO LATTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE P.





Tacchino ripieno



IMPEGNO Per esperti

TEMPO 5 ore

PER 20

8 kg 1 tacchino pulito ed eviscerato
2 kg zucca
1 kg pere Martin Sec
750 g polpa macinata di vitello
750 g vino rosso secco
g prugne essiccate snocciolate
350 g latte
g salsiccia - **200 g** castagne lessate
150 g pane raffermo
100 g pistacchi salati ■ sbucciati
100 g zucchero - **50 g** grana - **2** uova
 ■ stellato - chiodi garofano - cannella
 in stecca - olio extravergine di oliva
 rosmarino - sale - pepe in grani

1 STRINATE il tacchino, lavatelo e asciugatelo. Preparate il ripieno: sgranate la salsiccia, unitela in ■ ciotola con la polpa macinata, le prugne, le castagne, i pistacchi, il pane, il latte, il grana grattugiato, 3 prese di sale, una generosa macinata di pepe e 2 uova.

2 ■■■■■ il ripieno con le mani ■ inseritelo con un grande cucchiaino all'interno del tacchino. Chiudetelo alle estremità cucendole ■ spago da cucina.

3 LEGATE le cosce del tacchino e fate passare lo spago per un paio di volte sotto le ali, intrecciandolo sul dorso. Ponete il tacchino su una teglia e insaporitelo con sale, pepe, rosmarino e olio, distribuendolo in superficie.

4 ■■■■■ a 160 °C per 4 ore; di tanto in tanto ammorbiditelo con il suo fondo di cottura usando ■ pompetta. Sarà pronto quando la temperatura al cuore raggiungerà 65 °C. Pelate e tagliate in tocchetti la zucca; raccoglietela in una casseruola bassa e larga con 100 g di acqua, conditela con olio, sale ■ pepe, copritela e cuocetela al minimo per circa 1 ora. Raccogliete una stecca di cannella, una stella di anice, 2 chiodi di garofano e un cucchiaino di pepe in un sacchetto di garza. Pelate le pere, disponetele in una casseruola con il vino, lo zucchero e il sacchetto delle spezie. Cuocete coperto a fiamma bassa per 1 ora e 30'. Accomodate il tacchino in un grande piatto da portata e completatelo con le pere e la zucca decorando a piacere con rametti di rosmarino. Portatelo in tavola ai vostri ospiti prima di affettarlo.

5 PROCEDETE nella sezionatura staccando per prime le cosce e poi le ali.

6 ■■■■■ il petto, quindi la parte posteriore con il ripieno. Disossate il petto estraendo quello che rimane del ripieno e servitelo a fette con il resto del tacchino.

♦♦ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **6 novembre**

Dall'Alto Adige. Garantito.

Il meglio dell'Alto Adige
con i suoi prodotti garantiti.

Il meglio dell'Alto Adige
con i suoi prodotti garantiti.
Il meglio dell'Alto Adige
con i suoi prodotti garantiti.
Il meglio dell'Alto Adige
con i suoi prodotti garantiti.
Il meglio dell'Alto Adige
con i suoi prodotti garantiti.
Il meglio dell'Alto Adige
con i suoi prodotti garantiti.



358/11 S-11

daltingegarantito.eu



1

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

LA PASTA SFOGLIA *irresistibile bontà*

Leggera, friabile e **SOPRATTUTTO VERSATILE**:
il suo sapore neutro si può trasformare aggiungendo
zucchero, semi o formaggio, per creare allegri salatini,
importanti secondi piatti e dolci scenografici

RICETTE WALTER PEDRAZZI TESTI LAURA FORTI
RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



1 Petto d'anatra in crosta al papavero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

700 g ■ petti d'anatra
230 ■ pasta sfoglia
arancia
scalogno - uovo
farina - burro
zucchero
semi di papavero
olio extravergine di oliva
sale - pepe

PEPATE i petti e appoggiateli sul lato della pelle in una pirofila. Irrorateli di olio ■ infornateli a 200 °C per 15' circa. Sfornateli, girateli, copriteli con un foglio di alluminio e lasciateli raffreddare completamente.

STENDETE la sfoglia con ■ ■ ■ sbattuto, cospargetela con pepe ■ semi di papavero, piegatela a metà, ■ poi ancora a metà. Stendetela di nuovo, spolverizzandola con un po' di farina in uno strato

spesso 2-3 mm, di forma squadrata. **SPENNELLATE** nuovamente la sfoglia con uovo sbattuto, dividete il rettangolo ■ metà. **APPAGGIATE** i petti d'anatra (conservando il fondo di cottura), tamponateli con carta da cucina, poi appoggiateli sui rettangoli di sfoglia, con la pelle verso l'alto. Richiudete la pasta in pacchettini ■ appoggiateli su una placca coperta ■ carta da forno, lasciando sotto la parte dove la pasta si sovrappone. **SPENNELLATE** la superficie della sfoglia di uovo, a strisce alterne, e cospargete la parte spennellata con semi di papavero. Incidete senza tagliare le parti non spennellate e infornate a 190 °C per 20' circa. **STRISCIOLE** ■ striscioline la scorza di un'arancia; mettetela in una pentola coperte di acqua, portate a bollore, cuocete per ■ minuto ■ scolate. Spremete l'arancia. **TRITATE** uno scalogno e rosolatelo con una noce di burro; unite un cucchiaino di zucchero, poi il fondo di cottura dell'anatra e il succo di arancia. Cuocete per 1', poi aggiungete le scorze bollite, fate sciogliere la salsa per 2-3' e correggetela di sale. **SERVITE** l'anatra con la salsa e un po' di erba cipollina a piacere.



2 Stella millefoglie con crema di castagne e arancia

IMPEGNO Facile

TEMPO 15 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI 4 PERSONE

500 g pasta sfoglia stesa

300 g castagne

170 g marmellata di castagne

120 g panna fresca

Grand Marnier - zucchero di canna

cioccolato - arancia - uovo

RITAGLIATE una stella di carta
20 cm di diametro,
decescente. Bucherellatele con una forchetta,
spennellatele di uovo, cospargetele
con zucchero di canna e infornatele a 180 °C

FRULLATE le castagne con un cucchiaino
di Grand Marnier
aggiungete la marmellata

Raccogliete la crema ottenuta
in una tasca

SOVRAPPONETE le
e farcendo uno strato
crema di castagne. disponendo la crema a stella. Decoratela
al centro con una goccia di cioccolato fuso
e il dolce con la scorza grattugiata



Lo zucchero
di canna
rende le stelle
di sfoglia
più croccanti

3 Cannoncini al pistacchino

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g pasta sfoglia stesa

250 g zucchero

150 g

150 g cioccolato

15 g

15 g - granella di

2 tuorli - 1 pera

zucchero semolato - vaniglia

TAGLIATE la sfoglia in strisce larghe circa 3 cm e avvolgetele su 6 coni in metallo (cornetti lunghi 15 cm). Passateli nello zucchero, evitando la parte della chiusura della striscia.

APPOGGIATE i cannoncini su una placca coperta con carta da forno con la parte della chiusura rivolta verso il basso, in modo che si durante la

a 190 °C per circa

SCALDATE il latte con il baccello di vaniglia. Sbattete intanto i tuorli con 60 g di zucchero e la farina. Quando il latte bolle, togliete la vaniglia e frullatelo con i pistacchi, poi versatelo sui tuorli sbattuti. Riportate da 6-7'

poi e lasciate raffreddare.

TAGLIATE la pera in 6 spicchi, spolverizzateli di zucchero e infornateli a 200 °C per 5-7'

FARCITE i cannoncini con la crema

di panna montata e cospargetela con granella di pistacchi.

SCIOGLIETE il cioccolato con 35 g di burro e servite i cannoncini con uno spicchio di pera e il cioccolato fuso.

3 Cannoncini al pistacchino

4



Un vassoio di
pizzette
e vol-au-vent
è l'ideale invitante
degli antipasti:
serviteli caldi
di stagione.

4 Salatini e pizzette

IMPEGNO Medio

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

740 g pasta sfoglia
170 g formaggio tipo toma
120 g ricotta
50 g prosciutto
50 g spinaci lessati

4 wurstel piccoli

uova - grana grattugiato - farina - origano
semi di papavero e di sesamo - pa-
senape - noce moscata - passata di
pomodoro - olio - sale - pepe

AMMORBIDITE il formaggio a pezzetti
in una casseruola con il latte e un cucchiaino
di acqua. Separare il resto.

un cucchiaino di grana, sale,
A parte, frullate gli spinaci strizzati con 60 g
di ricotta, un cucchiaino di grana, noce moscata,
ottenendo due tipi di ripieno.

STENDETE 230 g di sfoglia in un disco di
circa 40 cm di diametro. Rifilatelolo ottenendo
un quadrato; tagliate a strisce i 4 ritagli e
spennellateli di uovo. Spalmate i wurstel con
la senape, avvolgeteli con le strisce, lasciando
all'esterno la parte spennellata di uovo;

ognuno in 4 pezzi, poi passatene
4 nei semi di sesamo e 4 nei semi di papavero.
SPENNELATE di uovo il quadrato
disponete una striscia di ripieno al prosciutto
una tasca da pasticciere con bocchetta da
1 cm) lungo il lato e richiudetevi sopra
la pasta; schiacciandola
dividetela in rettangoli
e fino a esaurire

il ripieno di prosciutto e quello di spinaci
ottenendo una ventina di "gelosie".
di sfoglia e
12 dischetti a 5 cm; appoggiateli su una placca
coperta con carta da forno e bucherellateli;
condite la passata con olio, sale
poi spalmatela sui dischetti quindi
completate con la molla, ottenendo
12 pizzette.

IMPASTATE i
e stendete la
uovo; chiudetela a metà
poi in 4 e stendetela di nuovo in un
rettangolo. Spennellatela con uovo
e cospargetelo di grana; tagliatelo a strisce
molto sottili e attorcigliatele le stesse,
ottenendo 12 grissini. Appoggiateli su una
placca coperta con carta da forno.

STENDETE 280 g di pasta
più spessa.
Spennellatela con uovo e piegatela a metà;
ritagliatevi 9 fiori (a 6 cm) con un
tagliapasta e bucherellateli
il centro del fiore senza tagliare la
Bucherellate i bordi esterni
e spennellate di uovo i vol-au-vent.

INFORNATE a 200 °C i wurstel a 15-17
le pizzette
vol-au-vent per 4.

SCHIACCIATE il centro dei vol-au-vent,
oppure ritagliatelo via. Fondete il formaggio
con il latte, unite un tuorlo, mescolate,
lasciate raffreddare e farcite i vol-au-vent
con questa

OLIO DOP RIVIERA LIGURE

100% ligure



Profumi. Saporì. Territorio.

Il collarino giallo del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure racchiude in sé la garanzia di un prodotto di qualità controllato ■ certificato.

Con te, per augurarti buone Feste.
Buone, veramente.



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

OLIORIVIERALIGURE.IT

UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL
PER LA LIGURIA 2007-2013
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO
SVILUPPO RURALE. L'EUROPA
INVESTI NELLE ZONE RURALI
MAGGIORATO REGIONALE E PROVINCIALE



REGIONE
LIGURIA



REPUBBLICA
ITALIANA



UNIONE
EUROPEA



La RICETTA BASE

**MATTERELLO**

È lo strumento principale per la lavorazione della sfoglia: perfetto quello tradizionale in legno, sempre da infarinare prima di appoggiarlo sulla pasta.

FARINA

È uno dei due ingredienti della sfoglia: si usa una parte di farina speciale per pizza, o manitoba, che serve per dare consistenza e struttura alla pasta.

BURRO

L'altro componente della sfoglia è oggetto di una particolare lavorazione: viene avvolto da un impasto di farina e acqua e poi steso a più riprese (i cosiddetti "giri").

Pasta sfoglia

Per preparare la sfoglia servono **2 impasti di base, chiamati pastello e panetto**. Partendo da pari peso di farina e burro, si lavora tutto il burro insieme a una piccola parte di farina, ottenendo il panetto. La restante farina impastata con l'acqua dà il pastello, che servirà ad avvolgere il panetto. Fondamentale per la buona riuscita della sfoglia è la lavorazione, che prevede diverse stesure e piegature (i giri), per ottenere la struttura a foglietti che la rende così caratteristica. Normalmente si fanno 3 giri se la pasta è piegata in 4 oppure 4 giri se è piegata in 3.

INGREDIENTI PER 500 g

250 g burro
170 g farina 00
80 g farina speciale per pizza - sale

1 MESCOLATE le due farine, mettetene da parte 60 g e impastatene 190 g con circa 100 g di acqua e un pizzico di sale, ottenendo il pastello: lasciatelo riposare in frigo per 30', coperto.

2 LAVORATE 60 g di farina con il burro a temperatura ambiente, tagliato a pezzetti, ottenendo il panetto.

3 CHIUDETELO in un foglio di carta da forno, che vi aiuterà a ottenere una forma regolare.

4 STENDETELO con il matterello in un panetto di circa 20x14 cm.

5 TENDETE il pastello in una forma rettangolare, larga circa 20 cm, in modo che possa avvolgere giustamente il panetto.

6-7 AVVOLGETE il panetto, liberato dalla carta da forno, con il pastello e assottigliatelo con il matterello, in modo che il grasso cominci a penetrare nella pasta.

8-9 PIEGATE la pasta in tre, chiudendola su se stessa. Otterrete un rettangolo spesso; ponetelo in frigo per fare indurire il burro.

10 GIRATE poi il panetto, mettendo verso di voi il lato aperto, più corto, e stendetelo nuovamente per il lungo. Richiudetelo in 3, e fatelo riposare di nuovo, prima di procedere con il terzo giro, e poi con il quarto.

11-12 POTETE piegare la pasta stesa anche in 4: in questo caso, basterà girarla e ristenderla solo per 3 volte, sempre con riposo tra un giro e l'altro.

Esiste anche un metodo francese che, al posto del panetto di burro e farina, utilizza **burro puro**, in pari peso rispetto al pastello di farina e acqua.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **settembre**

PICCOLI TRUCCHI

IL PANETTO Lavorate piuttosto velocemente il burro con la farina, per evitare di riscaldare troppo il grasso.

I "BUCHI" Per ricordarvi quanti giri avete fatto, prima di riporre il panetto in frigo per il riposo potete fare un piccolo buco con un dito nell'impasto.

LA CUCINA Fate in modo che il panetto e il pastello abbiano più o meno la stessa morbidezza quando cominciate la lavorazione: se il panetto è troppo duro, strappa il pastello; se è troppo morbido, si stende in modo disomogeneo.

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Andrea Fontebasso per Tognana, tovaglia e tovaglioli Fazzini.





Che Natale sarebbe senza *un dolce?*

La casa si apre ai **Familiari** con i amici e i ospiti più cari.
E in dessert non può mancare il **aperitivo** e il **zucchero**.

RICETTE EMANUELE FRIGÉ TESTI RICETTE ANGELA ODONE
FOTOGRAFIA CARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

1 Struffoli con sciroppo di acero e frutti rossi

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 h più 30' di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

200 g sciroppo di acero

100 g burro

100 g frutti rossi misti disidratati

50 g burro

4 chiodi di garofano

zucchero - sale

RACCOLIETE il burro in una casseruola con 100 g di acqua, un pizzico di sale e uno di zucchero, portate sul fuoco e fate sciogliere il burro.

A sobbollire, unite la farina in un colpo e energicamente fino a ottenere una palla che si stacca dalle pareti della casseruola. Fate raffreddare questo composto.

RACCOLIETE il composto in una tasca da pasticcere con bocchetta liscia distribuitelo su una placca foderata di carta da forno in ciuffetti grandi come una nocciola e infornate a 180 °C per 20

PESTATE 4 chiodi di garofano e mescolateli di acero. Mettete tutto a scaldare in una

pentola. Inizia a fremere, unite tutti gli struffoli e mescolate fino a quando non ne saranno completamente ricoperti.

AGGIUNGETE i frutti rossi disidratati, mescolate ancora con delicatezza e togliete dal fuoco. Disponete nel vassoio da portata formando una montagna.



**Decorazione
brillante?**
Completate
gli struffoli
con perline
di zucchero
argentate

Pan di spezie con crema di yogurt

IMPEGNO Medio

TEMPO 2 ore più 3 ore di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 170 g panna fresca
- 170 g yogurt greco
- 140 g burro
- 125 g farina di segale
- 125 g zucchero
- 120 g lievito bianco
- 100 g farina 00 più un po'
- 100 g miele di acacia più un po'
- 10 g zenzero candito
- 15 g lievito in polvere per dolci
- 4 g zenzero in polvere
- 3 g cannella in stecca

- 6 bacche di ginepro
- 4 chiodi di garofano
- 2 g di cardamomo
- 1 g di anice stellato
- 1 uovo
- burro - limone - sale - pepe di Sichuan

SCALDATE 100 g di latte con il miele senza farlo bollire. Togliete dal fuoco.

TOSTATE tutte le spezie (zenzero in polvere, cannella, ginepro, chiodi di garofano, cardamomo e poco pepe di Sichuan) in padella senza grassi

per un paio di minuti, poi unitele al latte caldo e lasciatele in infusione per 20'.

IMPASTATE le farine con il lievito, il cacao, la marmellata, un pizzico di sale e il latte

Poi incorporate l'uovo e a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

DISTRIBUITE l'impasto in uno stampo (20x8 cm, h 8 cm), infornate a 180 °C per 40'.

SFORNATE, sformate e fate raffreddare.

FODERATE di carta da forno uno stampo da pane in cassetta (20x8 cm, h 8 cm).

di spezie in fette e usatele per foderare lo stampo in cassetta.

SPEZZETTATE il cioccolato bianco.

e raccoglietelo in ciotola.

di latte con cucchiaini di miele e versatelo sopra il cioccolato

scolate fino a perfettamente sciolto. Fate raffreddare.

MONTATE

lo yogurt al cioccolato bianco e mescolate delicatamente per non smontare il composto. zenzero candito.

VERSATE il composto nello stampo foderato di pan di spezie, livellate e chiudete con uno strato di pan di spezie. Mettete in frigo per 3 ore. Per ridurre il tempo potete metterlo in freezer 1 ora.

CUOCETE i lamponi con g di zucchero e di succo di limone per 10-12' sulla fiamma al minimo. Filtrate la salsa e lasciatela raffreddare.

TOGLIETE dal frigo il sformato e servitelo a la salsa.

dei lamponi freschi.

2

Per una salsa più morbida e dorata usate i mandarini al posto dei lamponi

3

Per aggiungere ancora un lieve tocco alcolico decorate con ciliegie sotto spirito

3 Mousse di zabaione su cialda di torrone

IMPEGNO Medio
TEMPO 40' più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 g panna fresca
- 330 g torrone alle mandorle
- 75 g Mascarpone
- 50 g cioccolato
- 5 g gelatina alimentare in fogli

MONTATE la mousse di zabaione. **MESCOLATE** con la frusta i tuorli con lo zucchero da macerare, poi unite il whitesale e portate su un bagnomaria caldo ma non bollente. Cuocete, mescolando costantemente, senza montare, fino a quando la massa è densa: **SMONTATE** dal fuoco e mescolate affinché si scioglia perfettamente, poi immergete la cioccolata in acqua. Sigillate la cioccolata con la pellicola e lasciate raffreddare a temperatura ambiente in frigo per 1 ora.

PREPARATE le cialde di torrone con un coltello, poi frullatelo ottenendo una granella molto sottile, quasi una farina. Distribuitela

multipli di 25 con **1** cucchiaino di granella in modo che sia molto sottile. Livellate la granella e infornate a 200 °C per 4' dove solo sciogliersi senza colorire. Lasciate raffreddare e sformate con estrema delicatezza.

MONTATE la panna. **LIVELLATE** la panna e raccogliete la mousse di zabaione con una spatola, la cialda di torrone e la granella seghettata (di 1,5 cm).

PREPARATE la metà delle cialde sul tavolo da portata, distribuitevi sopra uno strato di mousse, coprite con la granella, il resto della mousse e completate a piacere con le ciliegie sotto spirito.

Mini pandori al tè matcha

IMPEGNO

1 ora e 30 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g di farina di manitoba
125 g di zucchero semolato
25 g di lievito di birra fresco
7 g di tè matcha in polvere
1 uovo + 1 tuorlo + zucchero a velo + sale

se possibile nell'impastatrice, le farine con l'uovo, il tè matcha e il lievito sbriciolato. Quando saranno ben miscelati, incorporate 3 uova. Impastate per qualche minuto, poi unite l'ultimo uovo e lavorate fino a quando l'impasto è perfettamente amalgamato. Lasciate riposare per ultimo un'ora e 30 minuti in una ciotola coperta con un panno umido.

IMBURRATE i mini pandori (8 cm. h 6 cm). Dividete l'impasto negli stampi e infornate in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti. Lasciate raffreddare su un panno umido e lasciate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente. Infornate ancora per 10 minuti a 180°C.

Infornate i mini pandori a 180°C per 30 minuti. Lasciate raffreddare su un panno umido e lasciate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.

SFORNATE i mini pandori. Lasciateli intiepidire, poi sformateli su un panno umido e lasciate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.

LA SIGNORA OLOA dice che il tè matcha è un tè verde giapponese polverizzato. Ha un sapore fresco e dai sentori erbacei. È quello che si usa per il tè matcha. Ha un sapore fresco e dai sentori erbacei. È quello che si usa per il tè matcha.

4

Amate i profumi floreali? Realizzate la ricetta usando il tè verde al gelsomino

Per completare,
essiccate delle
rondelle di arancia
nel forno ventilato
a 60 °C per 3 ore,
lasciando lo
sportello un po'
aperto



5 Crumble di mele Renette alla cannella

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetarians

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg mele Renette
150 g zucchero
100 g burro
45 g burro
cannella
limone

BUCCIATE e **detorsolate** le mele, **tagliatele** in tocchetti di **circa 2 cm**, **con 20 g di burro e 15 g di zucchero**, **con** **di cannella e qualche goccia di succo di limone** per 2-3' **sulla fiamma viva**.
SBRICIOLATE il **panone** in **una ciotola** **con 25 g di burro morbido**.
IMBURRATE una **pirofila** (a 22 cm) **distribuitevi le** **mele** **in** **trise di burro**.

INFORNATE le **mele** **in** **un forno** **Sfornate, lasciate leggermente intiepidire** **e poi servite**. **Decorate** **con** **fettine** **di** **disidratata**.

assaggiate e fotografate **vor** **nella nostra cucina il 10 ottobre**

POSTILE

Plattino delle ciarle di torrone **Laboratorio** **Pesaro** **La Porcellana** **Tronchetti** **nestino Brizzolari**

Per completare
con un elemento
croccante tostate
in padella
pistacchi e pinoli,
trititeli
e distribuiteli
sulle sfere

6 Sfere di meringa ai tre sorbetti

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 4 ore e più 2 ore di
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg zucchero semolato
100 g di limoncello
250 g succo di limone
100 g succo di mandarino
100 g succo di pompelmo
100 g meringa
100 g meringa
100 g meringa
100 g meringa

MONTATE l'impasto con 50 g di zucchero fino
a ottenere una meringa polverizzata
di zucchero a velo usando la spatola.

silicone, creata sfere (di 5 cm) e 2,5
creando un piccolo incavo al centro. Informate
nel forno ventilato a 90 °C per 2 ore.

APRITE leggermente lo sportello del forno
inserendo un cucchiaino, proseguite
la cottura per altre 2 ore.

RACCOGLIETE in una casseruola 250 g
di acqua con 250 g di zucchero e la scorza
di un mandarino. Portate a

ebollizione
e lasciate intiepidire. Poi unite 250 g di
succo di limone.

versate nella
gelatiera e avviate l'apparecchio così da
ottenere un sorbetto di limone.

RACCOGLIETE in una casseruola 250 g
di acqua con 200 g di zucchero semolato
e la scorza di un mandarino. Portate sul

fuoco e lasciate intiepidire
e unite 250 g di succo di mandarino.

avviare completamente

Filtrate, versate nella
gelatiera e avviate
l'apparecchio. Otterrete un sorbetto
al mandarino.

RACCOGLIETE in una
casseruola 250 g di acqua
e 200 g di zucchero semolato.

Portate sul
fuoco e bollire spugnando
quando sarà
raffreddare e poi

unite
il melagrano
e 2,5 cm) i 3 sorbetti.

tenendone una parte. Metteteli
in freezer per 2 ore, poi
distribuite

delle mezzette di meringa un cucchiaino
dei vari sorbetti con la punta
di un coltello e accoppiatele con le mezzette.

Mettete ancora in freezer
per 2 ore.

e servite subito. Decorate a piacere.

IL SALONE DEGLI STILI DI VITA

17-20 GENNAIO 2015

EXPO
MILANO 2015

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE
MILANO

Officia Partner



Piccole pause di piacere

La sferzata di caffè e distillati, il velluto della cioccolata,
il profumo di agrumi e spezie.
Per sorsi pieni di **piacere** quando fuori fa freddo

RICETTE JOELLE NÉDERLANTS
TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

CIOCCOLATO

Fuso in tazza è una scoperta
che gratificherà i palati
più delicati.

LIME

La sua scorza ricca
di essenze e il succo
citrino risvegliano il sapore
della cioccolata bianca.

CAFFÈ

Un pizzico di chicchi
finemente pestati
completa la bevanda
con un tocco deciso.

LATTE

DI MANDORLA
Rotondità e dolcezza,
in riuscita sintonia
con il caffè.

Aggiunta
di infusi bollenti,
le spezie
sbrigionano



CAFFÈ CON GRAPPA corroborante

Per 2: 100 g latte di mandorla
20 g grappa – 2 cucchiaini di zucchero
1 moka di caffè da 2

Scaldate il latte di mandorle fino al bollore, poi versatelo nei bicchieri, sullo zucchero; aggiungete la grappa e infine il caffè. Servite ben caldo.



CIOCCOLATA BIANCA CALDA carezzevole

Per 2: 150 g kefir (latte fermentato)
100 g cioccolato bianco
60 g panna fresca
50 g latte – lime

Sciogliete il cioccolato. Scaldate il kefir con il latte e versatelo subito, caldo, sul cioccolato. Frullate per rendere il composto liscio. Unite la scorza grattugiata di 1/3 di lime e qualche goccia di succo. Distribuite nei bicchieri. Montate la panna, deponetene un cucchiaino in superficie, decorate con scorza di lime grattugiata e servite.

MELISSA DI ROOIBOS E MANDARINO speziato

Per 2: 200 g succo di mandarino
40 g miele di acacia
6 g rooibos verde
1 pezzetto di cannella in stecca
1 scorza di arancia – 1 chiodo
di garofano – 1 bacca di ginepro
1 seme di coriandolo
1 scorza di limone
1 bacca di cardamomo
1 tocchetto di zenzero fresco
1/2 stella di anice stellato

Scaldate il succo con 70 g di acqua, le scorze e il miele, senza arrivare al bollore; unite poi il rooibos e le spezie, dopo 1' spegnete e lasciate in infusione per 6-8'. Filtrate e servite caldo.



■ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 11 ottobre

LO STILE IN TAVOLA

Bicchieri della bevande Saint-Louis, tessuti e fondi Dedar.

Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in **SEMPLICI MOSSE** con ingredienti facili da trovare e qualche base pronta. Per sapori e accostamenti nuovi a pranzo e a cena

RICETTE SERGIO BARZETTI
GIULIA CUSUMANO
STYLING PRADA

10
MINUTI



1 Mini toast di salmone e scamorza

TEMPO 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g pera Kaiser
150 g scamorza bianca
100 g fettine di salmone affumicato
8 fette di pancarré - erba cipollina tritata

DISPONETE il salmone su 4 fette di pancarré.

TRITATE finemente la scamorza e distribuite le fettine sul salmone; aggiungete lamelle sottilissime di pera e poca erba cipollina.

CHIUDETE i toast con le altre 4 fette di pancarré.

ABBRUSTOLITE i toast su piastra per 2-3' per lato.

TAGLIATE i toast in quadrotti e serviteli come antipasto.

2 Insalata di sedano rapa e rapsadura

15
MINUTI

TEMPO 15 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g sedano rapa pulito
- 110 g insalata belga pulita
- 100 g carota pelata
- 60 g misticanza
- 40 g capperi croccanti essiccati
- 30 g rapsadura
- 1 arancia

timo - alloro

olio extravergine di oliva - sale

PREPARAZIONE **LE** a bollire un litro di acqua in una casseruola con una fetta di arancia e 2 foglie di alloro.

TAGLIATE a striscioline sottili il sedano rapa e la carota e sbollentateli nell'acqua per 2'. Spegnete il fuoco, salate e lasciate intiepidire. Alla fine scolate.

TAGLIATE l'insalata belga a striscioline.

DISTRIBUITE tutte le verdure in una ciotola con la misticanza, la rapsadura e i capperi.

CONDITE l'insalata con 5 cucchiai di olio, qualche fogliolina di timo, il succo di mezza arancia e servite.



3 Farfalle, catalogna e radicchio

20
MINUTI

TEMPO 20 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g farfalle integrali
- 250 g cavolo cappuccio pulito
- 200 g catalogna pulita
- 130 g cipolla rossa pulita
- 130 g radicchio rosso pulito

alloro - finocchietto tritato

olio extravergine di oliva - sale

TRITATE grossolanamente cipolla, cavolo e radicchio e saltateli in una padella larga a fiamma vivace con 2 cucchiai di olio e una foglia di alloro. Coprite e cuocete per 8'. Salate, spegnete il fuoco e fate riposare.

AMINUIZZATE la catalogna, conditela con un filo di olio e lessatela in acqua bollente. Trascorsi 4', salate l'acqua, aggiungete le farfalle e portatele a cottura.

SCOLATE la pasta e completatela con le verdure saltate, decoratela con qualche foglia di finocchietto e servite subito.



25
MINUTI



4 Involtini di manzo con fichi e pinoli

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 550 g 16 fettine di carpaccio di manzo
- 400 g passata di pomodoro
- 200 g fichi secchi
- 100 g pinoli
- 50 g sedano pulito
- 50 g porro pulito

pancarré - prezzemolo tritato
zucchero grezzo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

FRULLATE i fichi, i pinoli e 2 fette di pancarré. Aggiungete 2 cucchiaini di prezzemolo e salate la farcia.

ACCOPIATE a due a due le fettine di carpaccio, sovrapponendole sui lati lunghi; rifilate i bordi in modo da ottenere 8 rettangoli. Saldate premendo le giunture.

ARROTOLATE la farcia sui rettangoli e arrotolateli a involtino.

TAGLIATE il sedano a tocchetti e il porro a rondelle e saltateli in una padella con 2 cucchiaini di olio. Adagiatevi gli involtini e rosolateli per 4'.

AGGIUNGETE la passata di pomodoro, mezzo cucchiaino di zucchero, salate, pepate e cuocete per altri 10' voltando più volte gli involtini.

SERVITELI accompagnati a piacere con una polenta bianca a cottura rapida.

25
MINUTI



5 Minestra di legumi

TEMPO 25 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 750 g brodo vegetale
- 250 g porro pulito
- 240 g ceci in scatola scolati
- 240 g fagioli cannellini in scatola scolati
- 240 g lenticchie in scatola scolate
- 50 g spinaci freschi

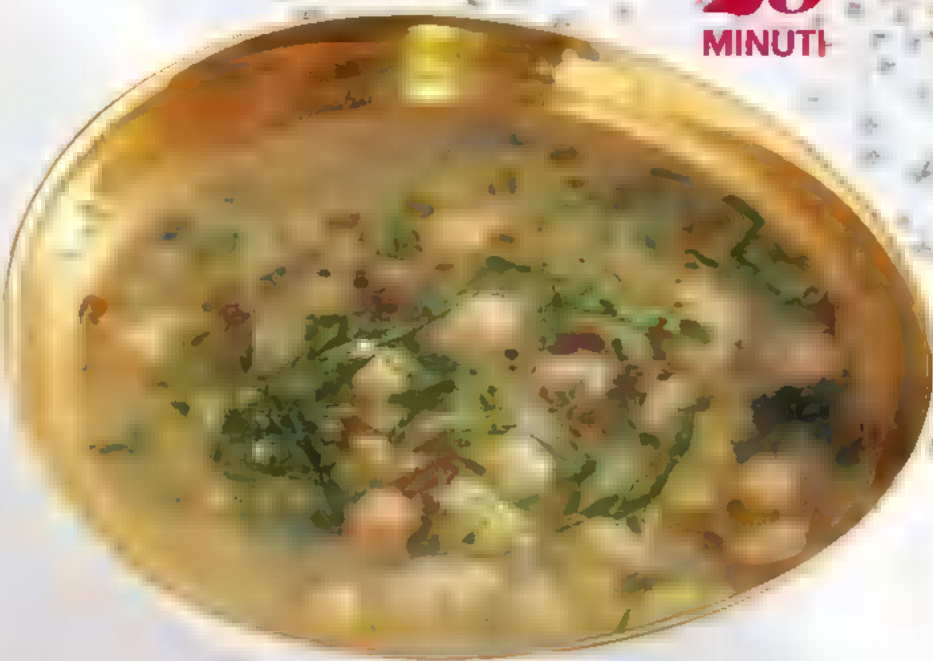
alloro - olio extravergine - sale

TAGLIATE il porro a rondelle e saltatelo in una casseruola in un velo di olio per 5'.

AGGIUNGETE i legumi, copriteli a filo con il brodo, unite una foglia di alloro e portate a bollore. Regolate di sale e cuocete per 8'.

FRULLATE 1/3 della minestra e unitela agli altri 2/3. Cuocete a fuoco vivo per 3'.

TRITATE gli spinaci, aggiungeteli alla minestra e servitela con un filo di olio.



6 Tarte tatin di zucca e gorgonzola

TEMPO 35 minuti
Vegetariana

35
MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

■ g polpa di zucca mantovana
150 g gorgonzola
40 ■ gherigli di noce
1 rotolo di pasta sfoglia rotonda
grana grattugiato
salvia
pangrattato - burro
sale - pepe bianco

PREPARAZIONE la zucca a cubetti.

Raccoglietela in una terrina con 8 foglie di salvia, sale e pepe.

INUMIDITE con l'acqua il fondo di una tortiera (ø 28 cm) e ricopritela di carta da forno, facendola aderire bene alle pareti.

IMBURRATE la carta da forno e spolverizzatela con 2 cucchiaini di pangrattato e 2 di grana.

DISTRIBUITE la zucca sulla tortiera con qualche fiocchetto di burro e infornate in forno ventilato a 180 °C per 15'.

SFORNATE la zucca e ricopritela con la pasta sfoglia rifilando le eccedenze di pasta.

INFORNATE nel forno ventilato a 200 °C per altri 10'.

SERVITE la tarte tatin e fatela raffreddare per 2'. Capovolgetela sul piatto da portata e conditela con le noci spezzettate, il gorgonzola a tocchetti, qualche foglia di salvia e servite.



AL BICCHIERE

Profumo di Natale, ma anche primi veri freddi: la cucina si fa ricca e stimolante, anche per la scelta del vino. Che in questo periodo merita anche qualche piccola spesa ■ più.

BOLLICINE Alto Adige Brut

■ Haderburg.

Un classico tra gli spumanti ■ valore. Potenzialmente "a tutto pasto", ma complice in particolare del toast, delle crespelle o del tortino di sardie (ricette 1, 8, 9). 16 euro.

BIANCO Etna Bianco

di Casale Benanti.

Un compagno delicato, ma di carattere, per le farfalle e il tortino. È anche un'alternativa per chi non ama l'anidride carbonica dello spumante (ricette 3, 8). 11 euro.

ROSSO Rosso delle

Venezie di Casa Belfi.

Franco e gustoso, con ■ deciso piglio tannico e un po' rustico, questo taglio di Cabernet ■ Raboso è dedicato alla tatin di zucca, alla minestra e agli involtini (ricette 4, 5, 6). 10 euro.

DOLCE Rosso del

"Aplano" di Di Majo Norante.

Garbata concentrazione zuccherina e viva freschezza per accompagnare i muffin. I temerari lo oseranno anche sulla tatin di zucca e gorgonzola (ricette 6, 7). 13 euro.

Scegli per voi da Samuel Cogliati www.possibiliaeditore.eu

35
MINUTI

7 Muffin al panettone

TEMPO 35 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PIRATTI

- 150 g farina
- 150 g zucchero
- 150 g burro morbido più un po'
- 150 g gocce di cioccolato
- 120 g panettone
- 3 g lievito in polvere - 3 uova - sale

PREPARATE a cubetti il panettone e adagiatelo in una placca ricoperta di carta da forno. Infornatelo nell'ultimo piano del forno ventilato a 180 °C per 3'.

PREPARATE il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale fino a che non otterrete un composto molto cremoso. Incorporate un uovo alla volta, la farina, il lievito, poi il panettone e le gocce di cioccolato.

PREPARATE il composto in 12 pirattini imburrati e infornate nel forno ventilato a 180 °C per 18'.

PREPARATE i muffin e spolverizzateli a piacere con zucchero a velo.

40
MINUTI

Tortino di sarde e cavolfiori

TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g cavolfiore
- 4 filetti di sarde da 50 g cad.
- arancia - alloro - prezzemolo - pangrattato
- olio extravergine di oliva - sale - pepe

LAVATE il cavolfiore, tagliatelo a cimette e raccoglietelo in una ciotola con una fettina di arancia, 2 foglie di alloro e 100 g di acqua.

COPRITE il cavolfiore con un foglio di carta da forno e avvolgete la ciotola nella pellicola. Bucherellate la pellicola e cuocete il cavolfiore nel forno a microonde a 750 W per 6'.

PREPARATE il cavolfiore e copritelo con un altro strato di pellicola. Lasciate riposare.

UNGETE 4 stampini usa e getta di alluminio (ø 8 cm) e foderatene il fondo con 4 dischi di carta da forno. Ricoprite il fondo con foglioline di prezzemolo e pangrattato.

DIVIDETE a metà per il lungo i filetti di sarde. Fate aderire 2 pezzi lungo la circonferenza di ogni stampino, premendoli bene. Aggiungete nel centro il cavolfiore e condite con olio, sale e pepe.

PREPARATE nel forno ventilato a 200 °C per 15'. Sfornateli, sformateli e serviteli con un filo di olio.



40
MINUTI

SCELTI PER VOI

STILE INTERNO

L'eleganza delle linee semplici e il pregio dei materiali per un quotidiano raffinato ■ festoso.

I piatti sono di Centrotavola Milano, le tovagliette americane e i tovaglioli di Claudie Barberi.

PROVATI E APPROVATI

Una sfiziosa novità siciliana disponibile online ■ un immancabile classico delle feste.

I capperi croccanti La Nicchia di Pantelleria, finissimi e dal profumo selvatico, rendono speciali insalate e piatti di pesce. Il Galup classico, con la tipica glassa alla nocciola, si sposa bene con l'impasto del muffin.

Crespelle di mais con i broccoli

TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g ricotta vaccina
250 g latte
150 g broccolo pulito
90 g farina di riso
70 g farina finissima di mais
30 g pancetta - 1 uovo - grana grattugiato
olio extravergine di oliva - burro - sale

RACCOGLIETE in una ciotola l'uovo, la farina di mais e quella di riso e stemperate tutto con il latte.

VERSATE un mestolino di composto in una padella (ø 16 cm) unta di olio già calda e distribuitelo in modo da creare una frittatina sottile. Cuocetela per 1' per lato quindi

sformatela su un piatto. Ripetete l'operazione fino a che non avrete terminato il composto: otterrete 8 crespelle.

RIDUCETE a cubetti la pancetta e saltatela in padella a fuoco vivo per 2'. Aggiungete il broccolo tagliato a fettine sottili, coprite con il coperchio e cuocete per circa 5'. Salate e cuocete per altri 3-4'.

RACCOGLIETE la ricotta in una ciotola con 40 g di grana e il broccolo. Spalmate la farcia sulle crespelle, arrotolatele e tagliatele in trancetti.

COSPARGETELI con un po' di grana e una noce di burro e gratinateli nel forno ventilato a 200 °C per 5'.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **6 ottobre**

Hurom

Hurom la ricetta per un succo più sano

*Hurom estrae succo naturale utilizzando
la "Tecnologia Di Spremitura Lenta."
Il succo Hurom contiene l'essenza della natura,
per il benessere della famiglia.*



Il Succo Hurom per la famiglia

Succo di pomodoro e uva per dare forza al papà.

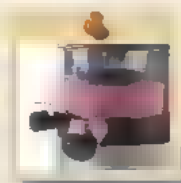
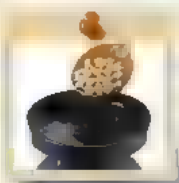


Succo di
pomodoro
e uva

Si consiglia il succo di pomodoro e uva per il papà che, dopo una giornata faticosa di lavoro, vuole giocare con i figli. Il Licopene presente nel pomodoro è efficace nella prevenzione del cancro e dell'invecchiamento. Il Glucosio presente nell'uva si trasforma rapidamente in energia per il nostro corpo, riducendo la fatica e favorendo le funzioni metaboliche.

Tip Per una miglior riuscita del succo è consigliato inserire nell'estrattore uva e pomodori alternandoli tra loro.

Il succo di melograno e fagioli per la cura della pelle della mamma.



Succo di
melograno
e fagioli

Il succo di melograno e fagioli è ottimo per la cura della pelle della mamma, sempre attenta ai bisogni di tutta la famiglia. Gli antiossidanti del melograno prevengono l'invecchiamento. Il melograno è risaputamente difficile da mangiare ma con Hurom è facilissimo. I fagioli oltre ad essere altamente proteici, sono ricchi di Isoflavoni, ottimi per la prevenzione di cancro e obesità.

Tip Per una miglior riuscita del succo è consigliato inserire nell'estrattore i semi del melograno pochi per volta, ed i fagioli dopo averli lasciati in ammollo in acqua per un giorno.

Succo di banana e noci sostenere la crescita del bambino.



Il succo di banana e noci è ottimo per il bambino in crescita. La banana è ricca di glucidi e la frutta secca di omega3 e proteine. Il succo ricavato potrà quindi sostituire un pasto.

Tip Per una miglior riuscita del succo è consigliato inserire nell'estrattore prima le noci e il latte, e poi la banana.

Perché scegliere il Succo Hurom?

- Assimilare la natura nella sua forma originale: grazie alla tecnologia Hurom gli ingredienti vengono spremuti delicatamente preservandone il gusto e le sostanze nutritive, facendo grandi passi verso la salute del genere umano.
- ◆ L'assorbimento di sostanze nutritive è quattro volte maggiore quando frutta e verdura vengono consumati sotto forma di succo rispetto ad essere consumati interi.*

* (Fonte) Food Industry and Nutrition 28-36, 2003

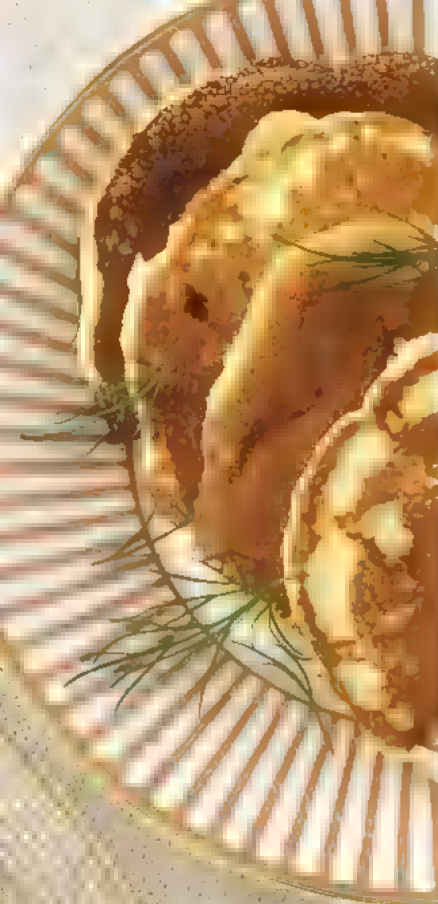
Antipasti

Semplici e gustosi oppure ricercati nei sapori
e curati nei **DETTAGLI**.

Sei proposte per ogni occasione

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ASSINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA





1 Blini con salsa di noci e tartare di branzino

DIFFICOLTÀ Medio
TEMPO 40 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g filetto di branzino affumicato
100 g latte
80 g farina
70 g gherigli di noce
50 g panna fresca
30 g mollica di pane
5 g lievito in polvere per torte salate
1 uovo - aneto - limone - aceto
olio extravergine di oliva - sale

1 Mescolate la farina con il lievito, un pizzico di sale; unite a filo il latte e la panna, poi il tuorlo, ottenendo una pastella. Coprite e fate riposare per 30'.

2 Tritate la mollica con 1-2 cucchiaini di aceto, poi frullatela con 1 cucchiaino di acqua, i gherigli di noce, sale e circa 80 g di olio: dovrete ottenere una salsa.

3 Tritate finemente i filetti di pesce affumicato con il coltello, ottenendo una tartare: conditela con il succo di mezzo limone e qualche ciuffetto di aneto.

4 Montate a neve non troppo ferma l'albume, quindi incorporatelo delicatamente nella pastella, con una spatolina.

5 Cuocete i blini, versando il composto a cucchiainate in una padella molto calda, leggermente unta di olio: il composto cuoce velocemente, in circa 30 secondi per lato. Otterrete 12 piccole frittelline, i blini, di circa 8-9 cm di diametro.

6 Spalmate i blini con la salsa di noci, disponetevi sopra la tartare, quindi altra salsa di noci. Completate con pezzettini di limone e ciuffetti di aneto.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

- Alto Adige Valle Venosta Kerner
- Molise Greco Bianco
- Menfi Grecanico

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Wedgwood, piatti decorati della salvia, dei carciofi e dell'insalata Herend, coppetta dell'insalata Andrea Fontebasso, bicchiere Zafferano, tovagliolo bianco Fazzini, tovagliolo écru e portatovagliolo Claudia Barbari, tovaglia La Fabbrica Lino.

SCUOLA DI CUCINA

BLINI PERFETTI

Tipici della cucina russa, si preparano tradizionalmente con farina mista di frumento e di grano saraceno e si servono con panna acida e caviale o salmone. Si ottengono da una pastella simile a quella delle crespelle, ma con l'aggiunta di lievito.

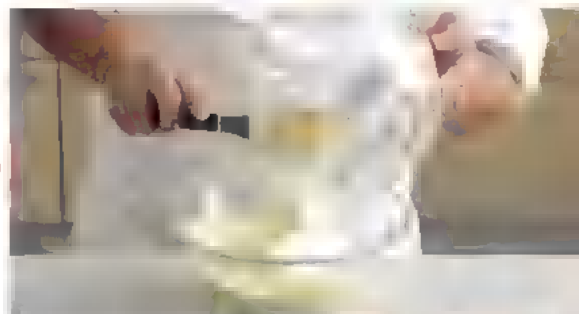
a Per circa 30 blini, mescolate 160 g di farina con 10 g di lievito in polvere per torte salate e sale (se volete un impasto misto, sostituite circa il 10-15% di farina con farina di grano saraceno). Unite a filo 200 ml di latte e 100 ml di panna, quindi i tuorli, uno per volta. Lasciate riposare per 30', coperto. Latte e panna si possono sostituire con panna acida o yogurt.

b Montate a neve non fermissima 2 albumi e incorporateli delicatamente alla pastella.

c-d Versate la pastella a cucchiainate in una padella calda poco unta di olio. Cuocete circa 30-40 secondi per lato.



a



b



c



d



2

2 Salvia ripiena fritta

IMPEGNO Medio

TEMPO 35 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

160 g formaggio fresco vaccino

80 g pecorino grattugiato

■ grandi foglie di salvia

2 uova

farina - pangrattato - erba cipollina

olio di arachide - sale - pepe

SCEGLIETE le foglie di salvia in modo che siano il più possibile omogenee tra loro nelle dimensioni.

LAVORATE il formaggio fresco con il pecorino grattugiato, una macinata di pepe, qualche filo di erba cipollina ■ rondelle. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere e disponetelo su metà delle foglie di salvia.

SOVRAPPONETEVI le foglie rimaste, creando dei pacchettini, poi passateli nella farina, nelle uova sbattute e nel pangrattato, quindi di nuovo nelle uova e nel pangrattato.

FRIGGETE i pacchettini nell'olio ben caldo, pochi per volta, finché non saranno dorati. Scolateli su carta assorbente, salateli e serviteli subito.

■ spumante secco e fragrante, dal perlage fine e persistente.

• Trento Doc

• Albana di Romagna Spumante

• Sardegna Semidano Spumante

3 Crocchette al forno con lumache

IMPEÑO Facile
TEMPO 1 ora e 30'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg patate
18 lumache sgusciate precotte,
al naturale
aglio - prezzemolo
burro - sale - pepe

LESSATE le patate in acqua bollente salata, con 3 spicchi di aglio schiacciati, con la buccia, che poi eliminerete.

SCOLATELE, pelatele e schiacciatele mentre sono ancora calde; raccogliete la polpa in una ciotola e conditela con un ciuffo di prezzemolo tritato e sale.

SCIOLGHIETE una noce di burro in una padella, con uno spicchio di aglio sbucciato e tagliato in 4. Insaporitevi le lumache per 2'.

FORMATE con il purè di patate 18 crocchette rotonde, grandi come arancini, includendo una lumaca al centro di ognuna.

INFORNATELE su una teglia coperta con carta da forno, irroratele con il sugo di cottura delle lumache e infornatele per 10' a 210 °C. Servite con un po' di pepe.
LA SIGNORELLA OLGA dice che le lumache si trovano nei negozi di gastronomia, in vasetti o lattine. Sono precotte e possono essere al naturale o cucinate con altri ingredienti.

VINO rosso secco, leggero di corpo.

- Trentino Pinot nero
- Esino Rosso
- Contessa Entellina Merlot



4

dalla
CAMPANIA

4 Pizza di scarola

Facile

TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 350 g scarola pulita
- 300 g pasta di pane
- g olive nere snocciolate
- 3 filetti di acciuga

capperi sotto sale - pinoli - uvetta
olio extravergine di oliva - sale

PULITE la pasta di pane in una teglia (ø 20 cm) unta di olio, schiacciandola un po' con le dita. Ammollate una cucchiainata di uvetta in acqua.

TAGLIATE a pezzetti la scarola e scottatela in acqua bollente salata per 3'.

SCOLATELA e arrostitela in un filo di olio, con 3 filetti di acciuga e le olive, per 5-6'.

CONDITE poi sulla pasta, coprendo tutta la superficie, aggiungendo una cucchiainata di pinoli, un cucchiaino di capperi dissalati e l'uvetta strizzata.

INFORNATELA a 200 °C per 15-17'.

LA SIGNORA dice che questa ricetta, molto popolare in Campania, è una preparazione tipica della Vigilia di Natale.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Valcalepio Bianco
- Colli Bolognesi Riesling Italico
- Solopaca Falanghina

5



5 Carciofi con bresaola e uova di trota

Facile

TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 g latte
- 16 fette sottili di bresaola
- g carciofi - limone

amido di mais - grana - uova di trota
olio extravergine di oliva - sale

PULITE i carciofi, lasciando un pezzettino di gambo e scavandoli all'interno. Cuoceteli in acqua bollente salata e acidulata con il succo di un limone per 12'; spegnete e lasciateli nell'acqua per altri 5'.

SCALDATE il latte e, al bollore, aggiungete un cucchiaino di amido di mais sciolto in poca acqua, mescolate e unite 2 cucchiaini

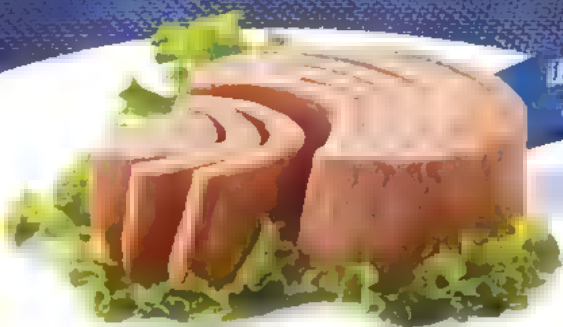


Fratelli di mare.

Due prodotti, la stessa passione.



Anche a Natale porta a tavola San Cusumano e Auriga.
Con il gusto del tonno lavorato in SICILIA,
sarà un inverno davvero buono!



Buono
del Mare



NINO CASTIGLIONE
www.ninocastiglione.it



6

di grana grattugiato, ottenendo una crema.

SCOLATE i carciofi, tagliate i gambi e riduceteli a rondelle. Scottate tutto in padella in un filo di olio per 2'.

UNITE i gambi a rondelle alla crema, poi riempite con questa i carciofi.

■ ■ ■ le fettine di bresaola a fiore e sistematele nei carciofi. Completate con scaglie di grana e uova di trota.

VINO bianco secco, sapido e floreale.

- Friuli-Annia Friulano
- Chardonnay di Torgiano
- Etna Bianco

■ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **29 settembre**

6 Insalata di mare e lenticchie

IMPEGNO Medio

TEMPO 50 minuti

Senza glutine



INGREDIENTI PER 12 PERSONE

600 g polpo lessato
350 g sarde - 260 g calamari
200 g lenticchie piccole
12 cozze pulite
12 vongole spurgate
6 filetti di triglia - scalogno - menta
olio extravergine di oliva - sale

■ ■ ■ le lenticchie in acqua senza sale per 25'. Pulite i calamari e tagliateli a striscioline; aprite le sarde a libro, togliete la lisca e arrotolatele su loro stesse, lasciando

la pelle all'esterno e fermandole con uno stecchino. Fate aprire cozze e vongole in pentola con un filo di olio.

■ ■ ■ uno scalogno e fatelo appassire in padella con 2 cucchiaini di olio per 2'. Aggiungete le lenticchie e mescolate per insaporirle; bagnate con il liquido di cozze e vongole, filtrato, aggiungete un ciuffo di menta tritata e fate cuocere per 2-3'.

■ ■ ■ i rotolini di sarde; tagliate a metà i filetti di triglia e salate anch'essi. Posateli sulle lenticchie insieme ai calamari e cuocete con il coperchio per 2'; spegnete e completate con il polpo tagliato a pezzetti e le conchiglie.

■ ■ ■ bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Montello e Colli Asolani Pinot bianco
- Todì Grechetto
- Alcamo Grillo



ZEFIRO, QUALITA' ITALIANA.

PUREA DI PATATE E ZABAIONE ALLA VANIGLIA

Davide Olivini
DAVIDE OLIVINI
Chef Ambassador di Eridania

100%
Italiano



Incredibilmente fine,
immediatamente solubile.

PER 1 PERSONE

PER LA PUREA

250 g di purea ■ patate schiacciate
50 ml di latte fresco intero
35 g di Zefiro
10 g di burro morbida
1 baccello ■ vaniglia

PER IL ZABAIONE

■ tuorli d'uovo
15 g di ■
10 ml di vino bianco secco
20 ml di Marsala

PER LA FINITURA

■ ■ di composta di lampone
Foglie di patata fritta ■ zuccherata

PREPARAZIONE

PER LA PUREA

Cuocere le patate con la buccia ■ forno preriscaldato sotto un letto di sale grosso, poi sbucciarle e pressarle. Aggiungere il burro a temperatura ambiente e Zefiro alla purea di patate ■ amalgamare. Schiacciare la bacca di vaniglia con la lama di ■ coltello, tagliarla a metà ■ aprirla. Con la punta del coltello raschiare, estrarre l'interno del baccello e unirlo alla purea.

Consiglio per riutilizzare ■ vaniglia:

far essiccare la bacca di vaniglia e poi frullarla per ottenere ■ polvere da poter riutilizzare ■ preparazione ■ altri dolci.

PER IL ZABAIONE

Amalgamare in una bacinella d'acciaio i tuorli d'uovo, il Marsala, il vino bianco secco e Zefiro. Mettere la bacinella in una pentola con acqua bollente, montare il composto a bagnomaria con una frusta finché il composto non risulterà fermo e spumoso, ottenendo il doppio ■ volume iniziale.

PER LE CHIPS DI PATATE

Tagliare ■ patate ■ crudo a fette molto sottili ■ friggerle. Concludere con un pizzico di Zefiro.

PER LA COMPOSTA DI LAMPONI

Passare al setaccio 30 g di composta di lamponi.

PER LA FINITURA

Disporre sul piatto in ■ Irregolare ■ cucchiaino di purea di patate, un cucchiaino di composta di lampone ■ una parte di zabaione, senza sovrapporli. Completare la finitura con le chips ■ patate.

Eridania

Primi

Da preparare in **ANTICIPO**: pasta, riso e una crema di verdura in versione elegante. E due piatti saporiti da scodellare al momento

DAVIDE BROVELLI

VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

1 Anello di riso al ragù di quaglie

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora ■ 30'

Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 ■ riso

8 quaglie - 2 scalogni

burro - grana grattugiato - salvia

brodo di carne - vino bianco secco

olio extravergine di oliva - sale - pepe

FATE appassire uno scalogno tritato in una casseruola con 2-3 cucchiaini di olio.

Tostatevi il riso, sfumate con un bicchiere di vino, bagnate con un mestolo di brodo, poi portate a cottura aggiungendo il brodo poco alla volta, in circa 15-18'.

Mantecate il riso con 50 g di burro e 75 g di grana grattugiato, poi stendetelo su un vassoio e lasciatelo raffreddare.

DISSOCCATE le quaglie separando i petti dalle cosce; dissocate anche le cosce di sole 3 quaglie, e lavorate quelle rimaste, liberando un po' l'osso con un coltellino.

Tagliate la polpa a pezzettini. Rosolate uno scalogno affettato in una padella con un velo di olio e un pezzettino di burro. Aggiungete le quaglie a pezzettini e rosolatele per 10-15'. Salate, pepate, bagnate con poco vino bianco il ragù (potete prepararlo il giorno prima).

IMBURRATE uno stampo a ciambella (ø 20 cm) e riempitelo per metà con il riso, lasciando un solco al centro. Mettete il ragù nel solco, poi chiudete l'anello con altro riso.

INFORNATE a 200 °C per 20'; sfornate l'anello, sformatelo, cospargetelo con qualche fiocchetto di burro e fatelo dorare in superficie, mettendolo per qualche minuto sotto il grill.

CUOCETE intanto le coscette con l'osso: rosolatele in padella con una noce di burro e un mestolino di brodo, per circa 10'.

FRIOGETE qualche foglia di salvia in una noce di burro rosolato.

SERVITE l'anello con il ragù rimasto e le coscette, completando con il burro rosolato alla salvia.

■ rosato secco, fragrante, di buona acidità.

• Alto Adige Lagrein Rosato

• Val di Cornia Rosato

• Monreale Rosato

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e sottopiatte Wedgwood, piatto dei cannelloni Herend, posate Mepra, tovagliolo Claudia Barbari, tovaglia La Fabbrice del Lino, portacandela ASA Selection.

SCUOLA DI CUCINA

DISSOCCARE LE QUAGLIE

Se volete utilizzarle per preparare un ragù, ■■■■ come ottenere la polpa.

a-b Incidetele lungo l'osso del petto aprendolo. Staccate la polpa con un coltellino appuntito e ben affilato; alla fine dell'operazione, sezionate la quaglia per il lungo ed eliminate le ossa della cassa toracica.

c Dividete i filetti del petto dalle cosce.

d Dissocate anche le cosce, incidendo la polpa con la punta del coltello ■■ scostando progressivamente la polpa dall'osso, seguendolo in tutta la lunghezza.



a



b



c



d



2 Cannelloni con gamberi e arance

IMPEGNO Medio
1 ora 30'

INGREDIENTI
1 kg gamberi rassi
400 g farina 00
200 g finocchio pulito
190 g spinaci puliti
50 g salvia

10 tuorli - 2 arance - 1 uovo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

PREPARAZIONE la farina con i tuorli e l'uovo, una presa di sale e un cucchiaino di olio. Lasciate riposare il panetto per 30', coperto. **TRATTATE** i gamberi e tagliateli a fettine

molto sottili. Affettate sottilmente anche gli spicchi delle arance pelate ■ vivo.

TRATTATE le arance ai gamberi e conditeli con sale, pepe ■ un filo di olio.

SBOLLENTATE le foglie di salvia in acqua bollente salata con 2 foglie di spinaci. Raffreddatele in acqua e ghiaccio, scolatele e frullatele con 40 g di olio, ottenendo un pesto.

TRATTATE la pasta in sfoglie molto sottili, tagliatele in 18 quadrati di 9-10 cm di lato e tuffateli in acqua bollente salata per 1', raffreddateli in acqua fredda, scolateli e appoggiateli su un canovaccio.

ASSEMBLATE su ogni quadrato ■ parte di gamberi e richiudetelo ■ cannellone.

ARROSTITE gli spinaci in padella con un filo di olio e un pizzico di sale, pochi alla volta, in uno strato solo, in modo che restino un po' croccanti.

AFFETTATE il finocchio in fette molto sottili usando, se possibile, la mandolina.

SPRUZZATE la pasta con un po' di acqua e infornate i cannelloni a 180 °C per 2': la pasta si scalda ma il gambero rimane crudo.

SERVITE i cannelloni appena sfornati sopra gli spinaci, completate con i finocchi e condite con il pesto di salvia, un filo di olio e scorza di arancia grattugiata.

OLIO mediamente fruttato, con sentori di pomodoro e sapore vegetale di carciofo.

• Monti Iblei Dop

• Valli Trapanesi Dop

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

• Friuli-Grave Traminer Aromatico

• Bolgheri Sauvignon

• Erice Müller-Thurgau



3 Fagottini di cozze, crema di cannellini e cavolo viola

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 30'

4 PERSONE

1 kg cozze pulite - 300 g farina 00
300 g cannellini lessati
100 g semola rimacinata di grano duro
■ foglie di cavolo viola
■ uova - pancetta
zafferano - aglio - scalogno
prezzemolo tritato
brodo vegetale - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale

la pasta amalgamando farina e semola con 4 uova, una presa di sale, una bustina di zafferano. Fatela riposare coperta.

FATE aprire le cozze in una casseruola con un filo di olio, prezzemolo, uno spicchio di aglio, un goccio di vino bianco. Sgusciatele tutte, mettetene da parte qualcuna e tritate le altre con il coltello in un battuto molto fine, finché avrà l'aspetto di una tartare.

Tamponatela tra due fogli di carta da cucina, per eliminare l'acqua in eccesso, che bagnerebbe la pasta.

SOFFRIGGETE mezzo scalogno con un velo di olio, una fettina di pancetta. Unite i cannellini e fateli insaporire per 1'. Bagnate con mezzo bicchiere di vino e poco brodo; cuocete per 10-15'. Frullateli con un pochino

del sugo di cottura delle cozze, filtrato, ottenendo una crema liscia.

LESSATE il cavolo per 10', tagliatelo a strisce e saltatelo per 2' in padella con un filo di olio.

la pasta in sfoglie sottili, tagliatela in quadratini di 7-8 cm di lato (almeno 24). Spennellateli con un uovo sbattuto, appoggiatevi un cucchiaino di tartare di cozze e chiudeteli a fagottino rettangolare. Cuoceteli in acqua bollente salata per 3'.

i fagottini sulla crema di cannellini, completate con il cavolo viola, le cozze tenute da parte, pepe e caviale a piacere.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Valdadige Chardonnay
- Trebbiano ■ Romagna
- Donnici Bianco



dalla
LOMBARDIA

4

4 Pizzoccheri con casera e verza

IMPEGNO Facile**TEMPO** 40 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8

- 500 g pizzoccheri
- 400 g formaggio casera
- 400 g patate
- 200 g burro
- 100 g verza - 100 g spinaci
- g grana grattugiato

salvia - aglio - sale

TAGLIATE verza e spinaci in pezzetti grossolani. Sbollentate per 20 secondi gli spinaci e per 2-3' la verza.

Scolateli e tagliateli a striscioline.

PELATE le patate e tagliatele a tocchetti; lessatele in una casseruola in abbondante acqua bollente salata per circa 20'; cuocete i pizzoccheri con le patate, unendoli nell'acqua quando mancano i minuti necessari alla loro cottura, secondo la tipologia scelta.

SCIOLGITE il burro in padella con qualche fogliolina di salvia e mezzo spicchio di aglio, che poi toglierete; rosolatelo finché non diventa color nocciola.

■ pizzoccheri e patate, conditeli a strati con il formaggio tagliato ■ pezzettini, il grana grattugiato, le verze, gli spinaci e il burro fuso con la salvia.

VINO rosso secco, vinoso, leggero di corpo.

- Langhe Nebbiolo
- Valtellina Rosso
- Lago ■ Corbara Rosso

5 Crema di carciofi

IMPEGNO Facile**TEMPO** 2 ore e 45'

Vegetariana senza glutine

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

- g panna fresca
- carciofi

scalogno - limone - vino bianco secco
brodo vegetale - burro
olio extravergine di oliva - sale - pepe

PULITE i carciofi lasciando 2 cm di gambo; svuotateli bene dalla barbina interna e affettateli sottilmente, mettendoli a mano a mano in una ciotola con acqua e limone.

PREPARATE uno scalogno tritato in un velo di olio. Unite i carciofi, tenendone



5





Selezioniamo da italiani.

La nostra flotta di pescherecci dedicata consegna
il pesce fresco tutte le mattine.

Prenotatelo fino al 20 dicembre per il vostro menu
delle feste.

www.pam.it

www.panorama.it



**PANORAMA**

PASSIONE PER IL FRESCO.



6 Spaghetti in rosso con cavolfiore

IMPEGNO Facile

TEMPO 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 ■ spaghetti
- 250 g passata di pomodoro
- 210 ■ cavolfiori puliti

zucchero
scalogno
aglio
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale
pepe

TALUTE dal cavolfiore un ciuffo di circa 60 g. Dividete il resto in cimette, tuffatele in acqua bollente salata e cuocetele per 5-6'.

AFFETTATE il cavolfiore rimasto molto sottilmente, con una mandolina o un affettatartufi.

ROSOLATE uno scalogno a fettine con uno spicchio di aglio intero (che poi toglierete) in una padella con un filo di olio. Aggiungete la passata, salate e pepate, bagnate con ■ filo di acqua ■ correggete l'acidità del pomodoro con un pizzico di zucchero. Cuocete per 5-8', poi completate con un ciuffo di prezzemolo tritato.

LESSATE gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli e saltateli nella padella del sugo, insieme alle cimette lessate.

COMPLETATE con il cavolfiore a lamelle e con ciuffetti di prezzemolo a piacere.

LA RICETTA dice che potete lessare gli spaghetti insieme alle cimette: sarà sufficiente calcolare quando unirle, calcolando che cuociono in 5-6'.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Garda Garganega
- Colli Etruschi Viterbesi Grechetto
- Mamertino ■ Milazzo Bianco

da parte un quarto per la guarnizione.

BFUMATELI con un bicchiere di vino, poi copriteli di brodo e cuoceteli per 40'.

■ infine con un bicchiere del loro brodo di cottura, ottenendo una crema: passatela al setaccio in modo che diventi più liscia.

SCOLATE i carciofi rimasti ■ saltateli in padella con una piccola noce di burro e un filo di olio per 5-6' finché non saranno croccanti. Salateli.

MONTATE la panna; salate, pepate e condite con il succo di uno spicchio di limone.

SERVITE la crema con i carciofi croccanti, un ciuffo di panna al limone ■ scorza di limone grattugiata.

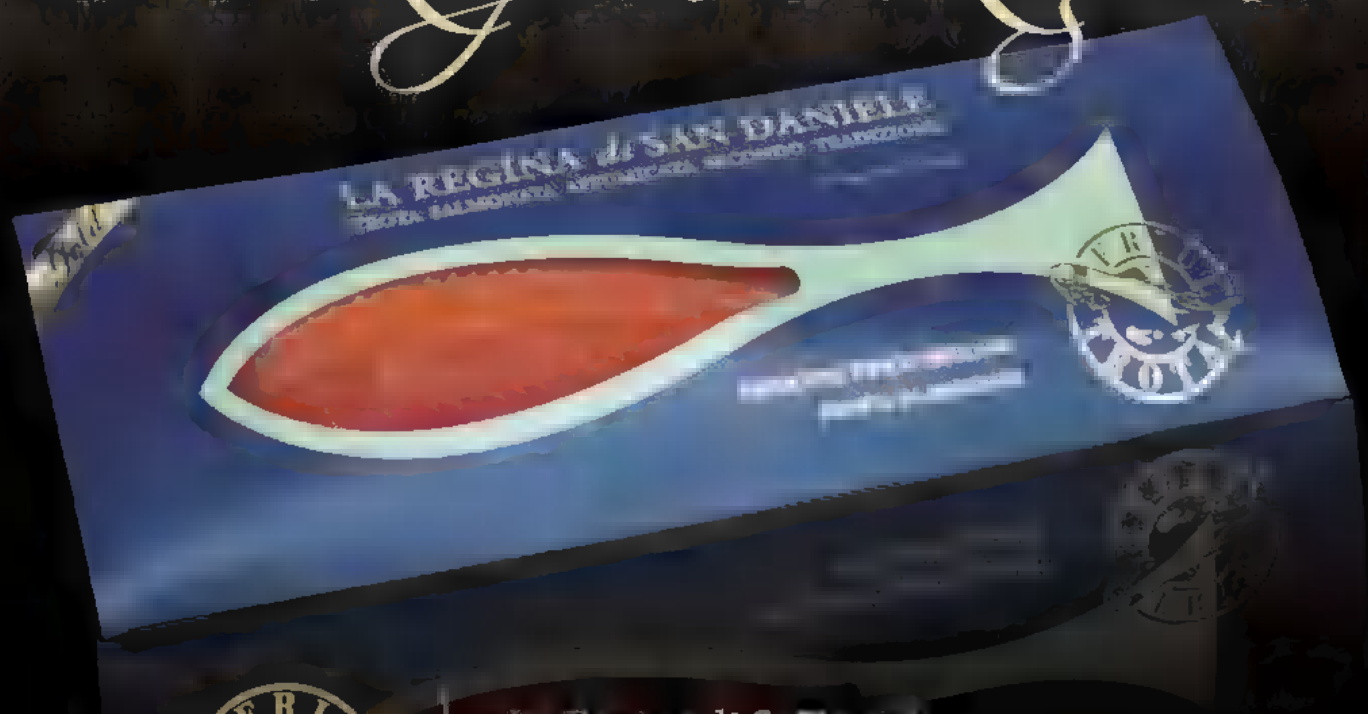
VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Bianco di Custoza
- Est! Est!! Est!!! di Montefiascone
- Castel del Monte Bianco

➔ Queste ricette sono state preparate, assaggiate ■ fotografate per voi nella nostra cucina il **22 novembre**



C'è Regina e Regina.



AFFUMICATORI
IN SAN DANIELE

*La Regina di S. Daniele,
Trota salmonata, delicatamente affumicata.
Dettamatrice di un gusto unico e genuino.
Prodotto e affumicato in Friuli.*

Pesci

Tè affumicato, alghe, uova di pesce volante,
ACCOSTAMENTI AUDACI.
A dicembre è bello stupire

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI GIULIA CUSUMANO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



I Filetti di palamita fumé con zabaione di mare

IMPEGNO Per esperti

TEMPO 2 ore

Senza glutine

1,250 kg 1 palamita
90 g cipolla
90 g sedano
40 g cavolfiore
10 g foglie di tè cinese affumicato (Lapsang Souchong)
4 tuorli

foglie di sedano - bacche di ginepro - sale

SFILETTATE la palamita e tenete da parte gli scarti.

DIVIDETE i due filetti per il lungo poi tagliate ciascuna metà in due parti: otterrete 4 tranci di circa 10x4 cm.

PREPARATE il brodetto: sciacquate la lisca centrale con la testa e raccoglietela in una casseruola con 2 litri di acqua fredda.

PORTATE a bollore aggiungendo la cipolla e il sedano tagliati a pezzi e 10 bacche di ginepro. Abbassate la fiamma e continuate a cuocere per 1 ora circa. Filtrate e fate ridurre il brodo finché non ne resteranno 200 g; infine spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

UNITE le foglie di tè in mezzo litro di acqua con 10 g di sale e qualche bacca di ginepro. Al levarsi del bollore spegnete il fuoco, immergete nel tè i filetti di pesce e lasciateli riposare per 10': il calore sarà sufficiente per cuocerli.

PREPARATE nel frattempo lo zabaione: aggiungete ai 200 g di brodo ormai raffreddato i tuorli e sbatteteli energicamente a bagnomaria, fino a ottenere uno zabaione spumoso.

ADAGIATE nei piatti i tranci di palamita e conditeli con lo zabaione. Infornateli sotto il grill a 200 °C e gratinateli per 1'.

DECORATE con il cavolfiore tagliato a fettine sottili e alcune foglioline di sedano e servite.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Colli Orientali del Friuli Ribolla gialla
- Colli Maceratesi Bianco
- Sant'Agata dei Goti Falanghina

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Wedgwood, piatto delle triglie Herend, bicchiere Zafferano, cucchiaino Mepra, tovagliolo Claudia Barbari, tovagliolo bianco Fazzini, tovaglia La Fabbrica del Lino.

SCUOLA DI CUCINA

LA PALAMITA

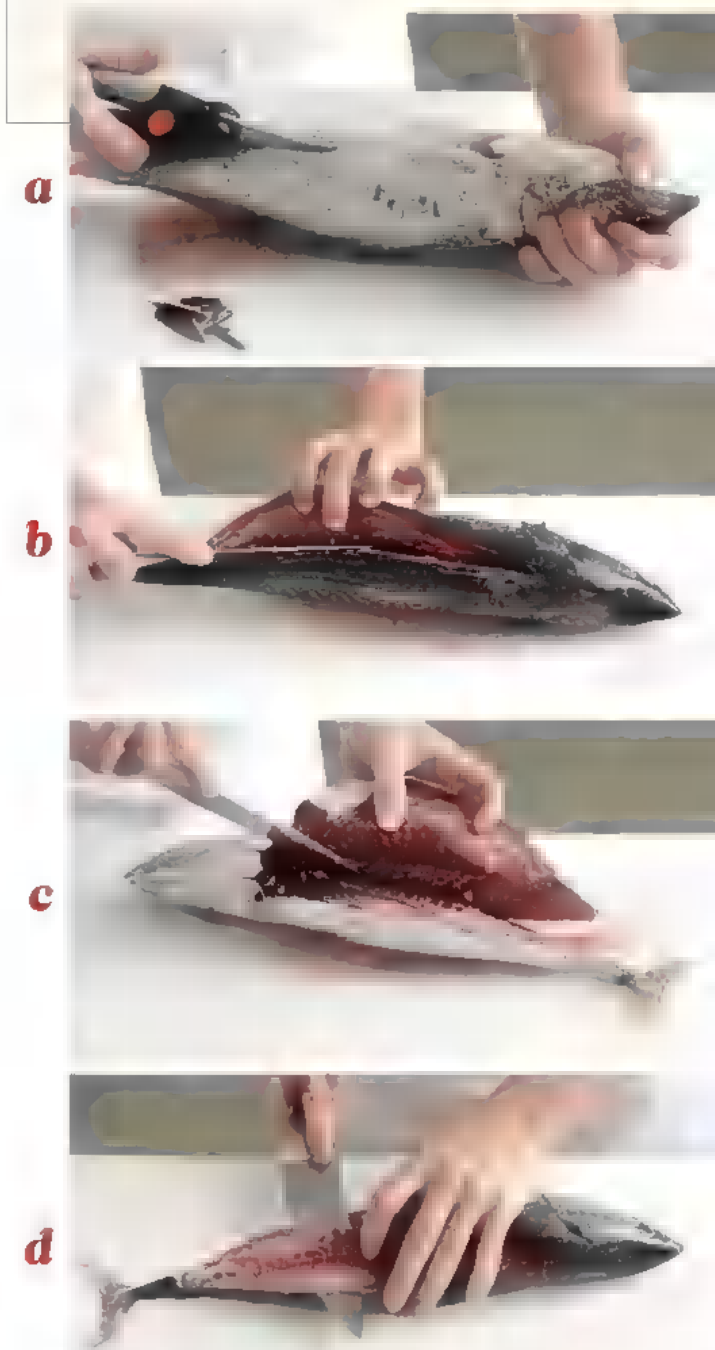
Appartiene alla famiglia del pesce come il tonno lo sgombero ed è anch'essa caratterizzata da una polpa rossastra particolarmente saporita. Si consuma spesso fritta, ma è ottima anche preparata in umido o al cartoccio.

a Tagliate le pinne laterali e quella dorsale. Aprite il ventre con le forbici tagliandolo dalla cavità anale verso la testa. Eviscerate il pesce sotto l'acqua corrente.

b Praticate due profonde incisioni dietro le branchie. Incidete poi la palamita lungo la linea dorsale e penetrate con la lama separando la polpa dalla lisca.

c Staccate il primo filetto.

d Con un coltello sollevate la lisca partendo dalla testa e proseguendo fino alla coda. Staccate quindi la lisca e la testa per ottenere il secondo filetto.





2 Carpaccio di rombo con porri

IMPEGNO Medio

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4

1,350 kg 1 rombo
500 ■ porro
100 g panna acida
40 g tobiko verde
30 g zenzero fresco
burro - olio extravergine di oliva
sale - pepe

SFILETTATE il rombo, privatelo della pelle e tagliatelo a fettine molto sottili.

MONDATE il porro eliminando la parte aerea più coriacea. Tagliatelo a grosse rondelle e saltatelo in padella con 30 g di burro. Salate, pepate e stufate a fuoco basso con il coperchio per 10'.

TOGLIETE il porro dal fuoco e mescolatelo con la panna acida.

SSUCCIATE lo zenzero, grattugiatelo e raccoglietelo in una ciotola con 40 g di olio.

DISTRIBUITE il carpaccio di rombo nei piatti, adagiatevi sopra il porro e decorate con il tobiko verde.

CONDITE con l'olio allo zenzero, filtrato, e servite subito.

LA SIONORA dice che "tobiko"

è il termine giapponese utilizzato per indicare le uova di pesce volante. Quello verde è condito con polvere di wasabi. Si trova nei negozi di specialità orientali. Se non lo trovate, potete sostituirlo con uova di salmone o bottarga sbriciolata.

VINO bianco frizzante, sapore secco e fresco.

- Oltrepò Pavese Riesling frizzante
- Colli Bolognesi Pignoletto frizzante
- Castelli Romani Bianco frizzante

La tua AMATRICIANA? UN sogno di GUSTO tra due GUANCIALI.



Il sogno di un'Amatriciana? Nella pratica è un Cubetto Guanciale. Il segreto per dare un tocco di gusto alle ricette classiche e innovative sta anche nella pancetta dolce e affumicata, lo speck. Il cubetto Guanciale Beretta è un vero condimento per friggere in casa. Dalla migliore salumeria italiana, un vero condimento per friggere in casa.



**Qualità Beretta
Ricetta Vincente**

VINCI

L'eccellenza ti premia non solo a tavola! Acquista le confezioni della gamma Cubetti Beretta e scopri il **vinto** andando su [facebook.com/fratelliberetta](https://www.facebook.com/fratelliberetta) o chiamando il numero 06-91810467. In palio:



KENWOOD

1 Kenwood Chef a settimane



KENWOOD

1 Kenwood Chef a settimane



E per vincere ancora
segui anche l'operazione
Sfida a Cubetti su Alice
e vota le ricette sulla pagina
facebook Fratelli Beretta.

Concorso valido dal 15/09/2014 al 07/12/2014.
Regolamento completo su www.fratelliberetta.it
Montepremi meccanica GDO € 68.257,60 (IVA inclusa).
GIOCARRE CONSERVA LO SCONTRINO



3 Terrina di astice e cavolo nero



■ Per esperti
■ 2 ore più 2 ore di riposo

■ Ingredienti ■

2 astici da 250 g cad.
500 g cavolo nero
170 g carote pulite
110 g cipolla pulita
70 g sedano pulito

agar-agar - burro morbido - brandy
olio extravergine di oliva - sale

SEZIONATE gli astici separando le teste da chele, zampe e code. Conservate il corallo.

DISTRIBUITE le zampe e le teste in una teglia e infornatele nel forno ventilato a 200°C per 20'.

PREPARATE una bisque (passato di crostacei): tagliate a tocchetti di 2,5 cm le carote e il sedano e riducete a spicchi la cipolla. Rosolateli in una capiente casseruola con 3 cucchiaini di olio, poi coprite e cuocete per 10'. Sfornate le teste e le zampe degli astici, uniteli alle verdure ■ una tazzina di brandy e fate fiammeggiare. Aggiungete 2 litri di acqua fredda, coprite e cuocete la bisque a fiamma bassa per circa 1 ora dal levarsi del bollore, infine filtratela con un colino ■ maglia fine. Riportatela sul fuoco e fatela ridurre fino a 500-600 g.

IMMERGETE nel frattempo le chele e le code degli astici in acqua bollente per 7'. Scolatele

e fatele raffreddare. Decorticate chele e code utilizzando le forbici. Tagliate a metà per il lungo le code.

FRULLATE 60 g di burro morbido con il corallo.

■ in una pentola la bisque con mezzo cucchiaino di agar-agar. Unite il burro colorato ■ sale amalgamando con una frusta.

■ il cavolo nero e scottatelo in acqua bollente per 3'. Scolatelo e immergetelo in acqua fredda affinché conservi il suo colore vivo. Affettatelo poi grossolanamente e con la metà delle foglie create un letto in 4 terrine da porzione o in una terrina più grande. Adagiatevi le chele e le code di astice. Coprite con le rimanenti foglie di cavolo.

■ la bisque nelle terrine coprendo a filo il contenuto e mettetelo a riposare a temperatura ambiente per 30'.

SERVITE le terrine tiepide, non appena la gelatina si sarà rassodata.

■ dice che potete semplificare la preparazione utilizzando scampi o gamberoni (3 o 4 per persona) e preparando la bisque con le teste e i gusci, senza tostarli in forno.

■ bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Collio Malvasia
- Bosco Eliceo Sauvignon
- Leverano Malvasia bianca

3



Arriva Cuore, la nuova macchina espresso
che si innamorerà di te.



Scopri su bialettishop.it

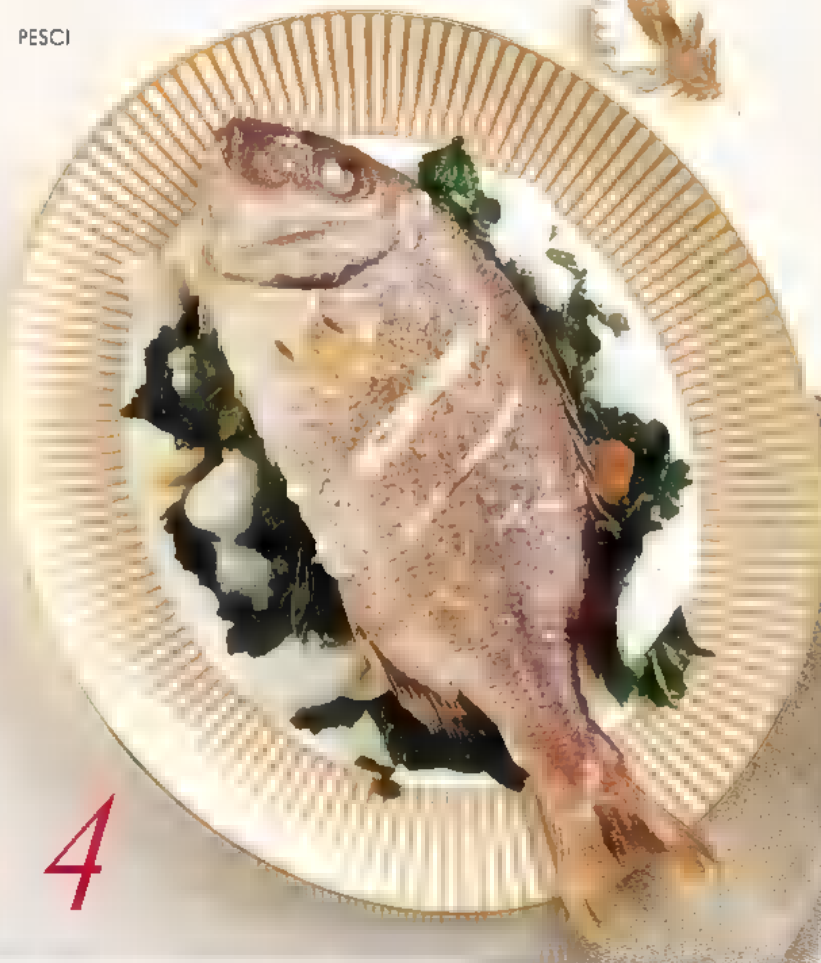


...e anche il **scaldatazza**
per un espresso **espresso**.



BIALETTI

Casa è dove Bialetti fa il caffè.



4 Pagello al vino bianco con cime di rapa

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ■ ■ ■ a 30'

1,1 kg 1 pagello
300 g vino bianco secco
■ g foglie di cime di rapa
150 g cipolla

alloro - amido di mais - aglio - latte
olio extravergine di oliva - sale - pepe

TAGLIATE finemente la cipolla e cuocetela in una casseruola con il vino e 2 foglie di alloro per 20' circa, fino a che il vino non sarà del tutto evaporato.

VERSATE nella casseruola 400 g di latte e cuocete per altri 10'. Spegnete il fuoco, filtrate la salsa e riportatela ■ bollire.

■ quindi ■ cucchiaino di amido di mais diluito in poca acqua fredda ■ cuocete per 2' circa mescolando energicamente per ottenere una consistenza vellutata. Togliete la salsa dal fuoco e frullatela con un pizzico di sale.

■ ed eviscerate il pagello; ponetelo su ■ placca rivestita di carta da forno.

■ con 60 g di foglie di cime di rapa e irroratelo con 3 cucchiaini di olio. Salate e pepate e infornate nel forno ventilato a 200 °C per 30'.

SALTATE le restanti cime di rapa in padella con un filo di olio e 2 spicchi di aglio per 2'.

■ il pagello sul piatto di portata con le cime di rapa e servite con la salsa al vino.

■ bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Lugana
- Montecucco Vermentino
- Costa d'Amalfi Furore Bianco

5 Ostriche, perle e alghe

IMPEGNO Facile

TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

10 ostriche
30 ■ alghe wakame essiccate
25 g perle di tapioca
10 foglie di radicchio rosso - **1** limone
olio extravergine di oliva - sale

CUOCETE in un litro di acqua bollente le perle di tapioca per circa 30' o finché non saranno diventate trasparenti.



Chianti Classico
Gran Selezione DOCG
la Leggenda

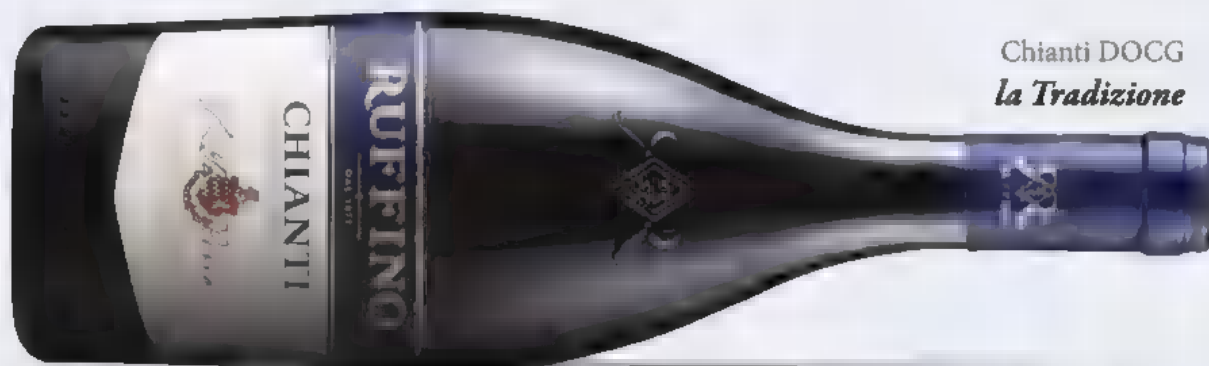


RUFFINO. IL CHIANTI IERI, OGGI, DOMANI.

Chianti Superiore DOCG
l'Icona



Chianti DOCG
la Tradizione



dalle
MARCHE

6

AMMORBIDITE le alghe in acqua fredda per circa 30'.

APRITE le ostriche con l'apposito coltellino, estraete i molluschi e scottateli in un litro di acqua bollente con 10 g di sale per 30 secondi. Scolateli conservando l'acqua di cottura e conditeli con olio e limone.

SCOTTATE nella stessa acqua anche le alghe, ormai ammorbidite, per 30 secondi; scolatele e conditele come le ostriche.

SCIACQUATE le perle di tapioca sotto l'acqua corrente e condite anche queste con olio e limone.

STENDETE le alghe su un piatto da portata in modo da creare un letto su cui adagerete i gusci delle ostriche, ognuno farcito con una foglia di radicchio rosso, l'ostrica e le perle di tapioca.

DECORATE con la scorza del limone grattugiata e qualche goccia di olio.

LA SIGNORA dice che le alghe wakame essiccate sono molto diffuse nella cucina orientale. Si trovano nei negozi biologici ed etnici, dove si possono acquistare anche le perle di tapioca, sfere di piccole o medie dimensioni dal sapore neutro.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Curtefranca Bianco
- Bianchetto del Metauro
- Gioia del Colle Bianco

6 Triglie all'anconetana

IMPEGNO Medio

TEMPO 45 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 4 triglie di scoglio da 250 g cad.
- 280 g patate
- 4 fette di prosciutto crudo
- 1 limone
- pangrattato - salvia
- olio extravergine di oliva - sale

EVISCERATE le triglie; tagliate la testa. Apritele a libro ed eliminate la lisca centrale, conservando intatta la coda; rimuovete con una pinzetta eventuali spine.

CONDITE le triglie con 4 cucchiaini di olio e il succo di limone e mettetele a marinare in frigo per almeno 2 ore.

LAVATE le patate, tagliatele a rondelle sottili con la buccia e lessatele.

PASSATE i filetti di triglia nel pangrattato e adagiateli in una placca unta di olio con qualche foglia di salvia. Infornatele nel forno ventilato a 200 °C per circa 12'.

FATE arricciare nel forno le fette di prosciutto.

ADAGIATE le triglie sul piatto da portata alternandole con le fette di prosciutto.

CONDITELE con un filo di olio, sale e servitele con le patate lessate.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Lison-Pramaggiore Bianco
- Verdicchio di Matelica
- Parrina Bianco

➔ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **25 settembre**

Tipicamente Italiana

*dall'Appennino Centrale la qualità delle razze bovine
tipiche italiane, allevate ed alimentate
nel rispetto di un rigido disciplinare di produzione,
seguendo la tradizione.*



Guanciola di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale al Sagrantino con schiacciata di patata rossa e sedano rapa

Ingredienti per 4 persone:

gr. 500 di Guanciola di Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale


gr. 200 sedano
gr. 200 sedano rapa
gr. 200 cipolla
gr. 200 carote



gr. 100 patata rossa
gr. 50 timo
1 aglio
sale, pepe, brodo di carne
2 litri vino Sagrantino

Rosolare tutti gli odori ed unire la guanciola e
cucinare a fuoco vivo.

Aggiustare di sale e  e bagnare con il vino fino
a coprire.

Cucinare  almeno tre  e all'occorrenza unire
brodo di carne.

Il parte bollire le patate per poi passarle  setaccio.

A parte in una casseruola far rosolare  cipolla unire
stesso  di sedano normale e sedano rapa.

Aggiustare  e pepe. Unire il brodo  carne e
far cucinare.

A cottura ultimata frullare il sedano e mescolare con
le patate.

Servire la guanciola tagliata; unire il fondo 

cottura frullato accompagnata da una schiacciata di
patate e sedano rapa.



**CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE
BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE**

info@vitellonebianco.it - Tel. 075.6079257

www.vitellonebianco.it



*Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale "l'Europa investe nelle zone rurali".
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER L'UMBRIA 2007-2013
MIS. 1.1.1 "Sostegno alle economie di prodotti che "richiedono interventi di valorizzazione e promozione rispetto ai prodotti
che li producono nel rispetto di qualità e sicurezza".

Verdure

Cavolo nero, zucca, barbabietola, topinambur:
L'ESTRO DEL CUOCO trasforma le rustiche verdure
dell'orto invernale in piatti di festa

RICETTE GIOVANNI ROTA
VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI GIULIA CUSUMANO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Rotolo con verza e cavolo nero



IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 30' più 2 ore di raffreddamento

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g patate

200 g carote

■ g cavolo nero

40 g grana grattugiato

30 g burro

■ foglie grandi di verza - 4 foglie di salvia

1 spicchio di aglio - 1 rametto di rosmarino

olio extravergine di oliva - alloro

sale grosso e fino - pepe

RACCOGLIETE le patate in una casseruola con acqua, una presa di sale grosso, qualche grano di pepe e una foglia di alloro e lessatele per 50' circa dal levarsi del bollore.

MONDATE le carote e tagliatele in nastri sottili. Scottatele in acqua bollente salata per 5'. Scolatele e sciacquatele in acqua fredda leggermente salata.

APPASSITE le foglie di verza in acqua bollente salata per 2' circa, poi passatele sotto l'acqua fredda.

PULITE il cavolo nero e lessatelo in acqua bollente salata per 3' circa.

PIATTI le patate e schiacciatele con 2 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

ELIMINATE la costa centrale dalle foglie di verza e stendetele su un foglio di carta da forno inumidito, creando un rettangolo di circa 25x35 cm. Copritelo con uno strato di purè di patate, poi con le foglie di cavolo nero e nuovamente con il purè. Proseguite con una spolverata di grana, le carote e altro grana. Arrotolate aiutandovi con la carta da forno; mettete il rotolo in frigo per 2 ore.

ELIMINATE poi la carta da forno e affettate il rotolo in 16 tranci spessi 2 cm.

FONDETE 30 g di burro sul fuoco con l'aglio, il rosmarino e la salvia.

DISPONETE i tranci in una pirofila, conditeli con il grana e il burro aromatico e fateli gratinare nel forno ventilato a 200 °C per 10'.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

• Capriano del Colle Bianco

• Orcia Bianco

• Galluccio Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Wedgwood, piatti decorati della millefoglie

■ carciofi Herend, saliera e pepiera Waterford Crystal, tovagliolo Fazzini, tovaglia La Fabbrica del Lino.

SCUOLA DI CUCINA

IL CAVOLO NERO

Appartiene alla varietà dei cavoli "da foglia", che, a differenza dei cavolfiori e dei broccoli, non sviluppano una testa centrale. Chiamato anche cavolo toscano, cavolo a penna o cavolo palmizio, è formato da un cespo di foglie lunghe e arricciate verde scuro con sfumature bluastre. Tipico ortaggio invernale, aromatico e saporito, è l'ingrediente della ribollita, tradizionale zuppa toscana.

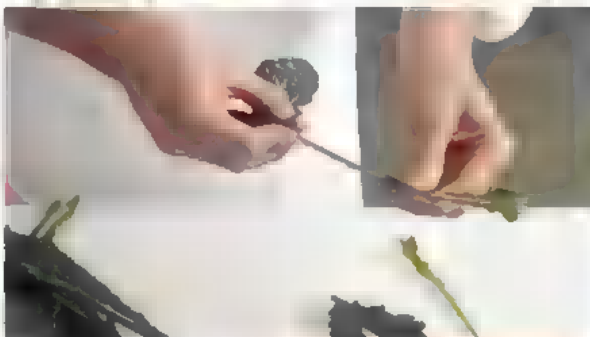
a-b Staccate le foglie dal cespo. Eliminate la costa centrale separando le foglie con le mani. Se le foglie sono molto coriacee, potete aiutarvi con un coltellino.

c Potete lessare il cavolo in acqua bollente salata per 3'. Scolatelo e immergetelo poi in acqua fredda salata con ghiaccio: in questo modo le foglie manterranno il loro colore brillante.

d Un altro metodo di cottura è la brasatura: adagiatelo in un tegame in un soffritto di scalogno e olio e, quando si sarà ammorbidito, salatelo. È pronto per il consumo o per completare minestre e zuppe, come la ribollita.



a



b



c



d

2 Millefoglie con porri, barbabietola e topinambur

DIFFICOLTÀ Medio

TEMPO 1 ora e 30'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g topinambur
300 g porro
270 g barbabietola cotta
40 g grana grattugiato
20 g capperi dissalati
1 rotolo di pasta fillo
1 limone - 1 uovo
burro - pangrattato
timo - alloro
olio extravergine di oliva - sale - pepe

PREPARATE il topinambur e lessatelo per 20'.

SPUNTATE il porro e tagliatelo a striscioline sottili (julienne). Cuocetelo con un mestolo di acqua, una foglia di alloro, sale e 15 g di burro per circa 20'.

TRITATE a dadini la barbabietola e saltatela in una padella per 2', in 2 cucchiaini di olio ben caldo. Spegnete e unite i capperi.

STENDETE 2-3 fogli di pasta fillo, spennellateli con l'uovo sbattuto e sovrapponetevi altri 2-3 fogli di pasta, a loro volta spennellati con l'uovo.

RICAVATE 24 quadrati di 7 cm e infornateli nel forno ventilato a 180 °C per 5'.

TRITATE grossolanamente il topinambur e mescolatelo con 20 g di grana, 2 cucchiaini di olio, sale, pepe e un po' di timo.

ASSEMBLATE le millefoglie alternando 4 quadrati di pasta fillo con il composto di topinambur,

la dadolata di barbabietola e il porro.

DECORATE le millefoglie con un composto di briciole formato con 30 g di pangrattato, il grana rimasto, 2 rametti di timo e una cucchiata di olio.

INFORNATE la cottura nel forno ventilato a 190 °C per 5' e servite subito.

LA SIONORA OLGA dice che la pasta fillo, molto popolare nella cucina del Medioriente, è composta da sottilissimi fogli distinti. La potete trovare nei negozi specializzati in prodotti orientali o al supermercato, nel reparto dei surgelati.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Colli Tortonesi Favorita
- Pietraviva Bianco
- Cori Bellone




2





Le patate di pasta viola e broccoli con salsa di arance


IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

Vegetariana  **glutine**

INGREDIENTI

 g patate viola
430  cavolfiore bianco
300 g broccolo romano
200 g broccolo
3 arance
1 scalogno
1 ciuffo di finocchietto selvatico
olio extravergine di oliva
sale - pepe - zucchero - aceto


PELATE le patate e ricavate delle palline con uno scavino (ø 2,5 cm) oppure tagliatele in cubetti delle stesse dimensioni. Lessatele in acqua con un cucchiaino di aceto e un pizzico di sale per circa 15'.


TAGLIATE i broccoli e il cavolfiore  cimette della stessa dimensione. Lessateli in acqua salata: per 8' il broccolo romano e il cavolfiore, per 3' il broccolo. Scolateli e fateli raffreddare su un vassoio.


PREPARATE la salsa: spremete 2 arance e versatene il succo in una casseruola con lo scalogno tritato non troppo sottilmente e il finocchietto selvatico. Pepate, salate e aggiungete un pizzico di zucchero.

CUOCETE la salsa sul fuoco a fiamma dolce per circa 15' o fino a che non si sarà ridotta della metà. Poi filtratela e frullatela con

3 cucchiaini di olio e, se serve, un pizzico di sale.

FRULLATE a vivo l'ultima arancia e tagliatela  tocchetti. Unitela alle verdure ormai fredde nel piatto da portata, condite con la salsa di arancia e scalogno e servite.

LA SIONORA OLGA dice che l'aceto nell'acqua di cottura consente alla patata di conservare la  consistenza croccante.

 intensamente fruttato e avvolgente, con amaro e piccante netti e ben dosati.

• Terre di Siena Dop
• Olio pugliese da olive Coratina

VINO bianco secco, leggermente aromatico.

• Valle d'Aosta Müller-Thurgau
• Colli di Parma Malvasia
• Colline Joniche Tarantine Verdeca



4



5

4 Mini hamburger di lenticchie



IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g spinaci
200 g lenticchie piccole
120 g latte
100 g carota, cipolla ■ sedano
60 g mollica di pane
50 g maionese
30 g pecorino stagionato toscano
20 g pinoli

succo di barbabietola - olio extravergine
vino bianco - sale - pepe
maggiorana - alloro - rosmarino - aglio

TRITATE grossolanamente carota, cipolla e sedano. Scaldate in una padella 2 cucchiaini di olio, unite le verdure, le lenticchie ■ una foglia di alloro. Salate e sfumate con il vino.

■ a filo con acqua e cuocete coperto per 45'. Frullate infine 1/3 delle lenticchie, poi riunitele alle lenticchie rimanenti.

■ la mollica, fatela ammorbidire nel latte per 10', strizzatela, incorporatela alle lenticchie e regolate di sale.

CREATE dei piccoli hamburger con un anello (ø 5 cm) e fateli dorare in una padella con 2 cucchiaini di olio e un rametto di rosmarino.

PRIVATE gli spinaci dei gambi e saltateli in padella per 2' a fuoco vivace con un filo di olio, mezzo spicchio di aglio, i pinoli, sale e pepe.

DISPONETE gli spinaci sugli hamburger e completate con scaglie di pecorino.

PREPARETE due salse: insaporite metà della maionese con maggiorana. Il resto coloratelo a piacere: noi abbiamo usato il succo di barbabietola. Servite con gli hamburger.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

- Colline di Levanto Bianco
- Sant'Antimo Bianco
- Sannio Bianco

5 Bignè alla zucca con fonduta



IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,5 kg zucca mantovana
125 g farina 00
100 g panna fresca



il Viaggiator Goloso®

Tutto il gusto italiano per le Feste

È la linea di prodotti esclusiva Unes top di gamma, pensata per offrire la massima qualità e le migliori prelibatezze anche ai palati più raffinati.

Ingredienti genuini e appetitosi, rigorosamente selezionati con attenzione ed una continua ricerca, permettono di compiere un vero e proprio percorso gastronomico e culturale fra le molte specialità proposte. **Ricette tradizionali e prodotti tipici regionali**, regalano, ogni giorno, tutto il gusto dei sapori più autentici, preparati con cura come si faceva una volta. **Un viaggio imperdibile fra tante bontà italiane:** rustici ragù, pasta ripiena, composte di frutta, dolci al cucchiaino e perfino la pizza! In occasione del Natale e delle Feste in famiglia, è fondamentale scegliere solo il meglio per te e i tuoi cari, portando in tavola idee originali e sapori autentici, come quelli di **il Viaggiator Goloso** ed **il Viaggiator Goloso Bio**. Un mondo di prelibatezze tutte da scoprire ed apprezzare ad ogni spesa, in più grazie ai prestigiosi cesti natalizi, panettoni e pandoro finemente confezionati, **le idee regalo, da Unes e U2, fioccano... come neve!**

Per informazioni: www.unes.it



DOLCI IDEE PER NATALE

Immancabili rendere ancora più gustoso il **Viaggiator Goloso** ha selezionato per l'occasione le prelibatezze e le vestite con un look ancora più bello. Irrinunciabili il panettone e pandoro classici, racchiudono tutta la fragranza ed il sapore della tradizione ed inoltre un tocco di raffinata originalità: il **Viaggiator Goloso** ai frutti esotici. Il fine pasto natalizio tanto atteso da grandi e piccini, oltre che buono, diventa anche molto elegante, perfetto da porre come regalo ad una cena fra amici e parenti!



UN CESTO PER LE TUE FESTE

A **Unes** regala il piacere della golosità italiana firmata **il Viaggiator Goloso**, scegliendo fra specialità tipiche, dolci e salate e pregiate etichette, racchiuse in **Unes** cesti natalizi. Una tavola imbandita di squisitezze e l'emozione di dividerle è il modo più prezioso di vivere la magia delle Feste.



6

dalla
CALABRIA

60 g burro
30 g formaggio tipo toma
3 uova grandi
1 lamella di zenzero fresco
semi di sesamo - mandorle a lamelle
amido di mais - latte - rosmarino
olio extravergine di oliva - sale - pepe

PRIVATE la zucca dei semi e tagliatela in tocchi di ugual misura.

INCORPORATE i tocchi in una terrina, aggiungete qualche fogliolina di rosmarino, lo zenzero a tocchetti e irrorate di olio. Salate e pepate.

ACCOMODATELI su una placca coperta di carta da forno; copriteli con altra carta da forno e poi con un foglio di alluminio.

FRULLATE a 230 °C nel forno ventilato per 45' circa.

FRULLATE nel frattempo i bignè: fondete il burro in 250 g di acqua, al bollore aggiungete

la farina e mescolate energicamente finché la pasta non si staccherà sfrigolando dal bordo della casseruola. Create una palla, ponetela in una ciotola e lasciatela raffreddare.

INCORPORATE quindi un uovo alla volta, avendo cura che ognuno sia ben amalgamato prima di unire il successivo. Lavorate l'impasto per renderlo cremoso e omogeneo. Trasferitelo in una tasca da pasticciere.

FODERATE una teglia con carta da forno e distribuite l'impasto in 30 piccoli bignè (ø 4 cm). Ne utilizzeremo solo 16.

CUOCETE nel forno ventilato a 200 °C per 25', completate la cottura in forno statico 10'.

PREPARATE la fonduta: grattugiate la toma e unitela in una casseruola con la panna e 20 g di latte. Quando sarà fusa, aggiungete mezzo cucchiaino di amido di mais sciolto in 2 cucchiaini di latte. Continuate a cuocere a fuoco dolce per fare addensare la fonduta, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

FRULLATE e spacchettate la zucca, fatela raffreddare e sbucciatela.

FRULLATE la zucca. Riempite i bignè con la zucca frullata aiutandovi con una tasca da pasticciere.

FRULLATE i bignè nella fonduta e cospargeteli con i semi di sesamo e le lamelle di mandorle.

CONSIGLIO dice che, per ben lavorare la pasta dei bignè, è sconsigliabile scendere sotto le dosi consigliate. Potete usare i bignè rimasti per altre ricette, salate o dolci. Riposti in una scatola di latta, si mantengono fragranti per 2-3 giorni.

bianco giovane, secco e fragrante.

- Garda Bianco
- Reno Bianco
- Gravina Secco

6 Carciofi ammollicati

IMPEGNO Facile

TEMPO 45 minuti più 30' di ammollo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

■ carciofi
limone - aglio
pecorino - mollica di pane sminuzzata
olio extravergine di oliva - vino bianco
origano - sale

MONDATE i carciofi: eliminate le foglie esterne più dure e fibrose; tagliateli a metà ed eliminate la barba interna. Immergeteli in una ciotola di acqua acidulata con mezzo limone e lasciateli riposare per 30' circa.

SCALDATE 3 cucchiaini di olio con uno spicchio di aglio. Aggiungete i carciofi tagliati a spicchi e rosolateli a fiamma bassa. Sfumateli poi con uno spruzzo di vino bianco, salateli leggermente e cuoceteli ancora per 30' circa.

SPEGNETE il fuoco, aggiungete 50 g di pecorino tagliato a piccoli cubetti, 4-5 cucchiaini di mollica, l'origano e servite subito.

bianco frizzante, sapore secco e fresco.

- Piemonte Cortese frizzante
- Colli di Scandiano e di Canossa Bianco frizzante
- Lizzano Bianco frizzante

➔ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 9 giugno


S.PELLEGRINO
Live Italian

IL MONDO
PORTA IN TAVOLA
S.PELLEGRINO.
ANCHE A
EXPO MILANO 2015.

S.PELLEGRINO HA PORTATO
L'ECCCELLENZA ITALIANA NEL MONDO.
ORA EXPO MILANO 2015 LA CELEBRA
COME ACQUA UFFICIALE.

Official Partner



ITALIA
EXPO MILANO 2015

VI ASPETTIAMO DAL 1 MAGGIO AL 31



Carni e uova

Un carré spettacolare da condividere con tanti ospiti.
Poi piatti con idee accattivanti, per fare bella figura con **FACILITÀ**

1



RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Carré di vitello in crosta di senape



IMPEGNO Medio
TEMPO 11 ore

ATTI FINI 10 PERSONE

- 3 kg carré di vitello
- 1,5 kg patate
- 50 g senape rustica in grani
- 50 g burro
- 30 g grana grattugiato
- 15 fette di lardo - 10 fettine di pancarré
- 1 cipolla ■ tocchi - 1 carota a tocchi
- 1 gambo di sedano a tocchi - aglio
- rosmarino - vino bianco secco
- aceto di vino bianco - timo
- olio extravergine di oliva - sale - pepe

RIPULITE il carré dalle parti grasse, bardatelo con le fette di lardo, legatelo e rosolatelo senza grassi aggiunti in una padella di grandi dimensioni, che possa andare in forno, per 5'. Unite sedano, carota e cipolla, dopo 2' salate, pepate e proseguite nella cottura per altri 4', poi bagnate con un bicchiere di vino e informate a 110 °C per 1 ora.

ELIMINATE la crosta dal pancarré, frullatelo con il burro e il grana, poi unite la senape e, alla fine, le foglioline di 2-3 rametti di timo. Mescolate bene e distribuite questo composto su un foglio di carta da forno, copritelo con un altro foglio di carta da forno e stendetelo con un matterello allo spessore di circa 3-4 mm formando un rettangolo di circa 30x20 cm. Mettetelo in freezer per 15-20'.

SFORNATE il carré, eliminate lo spago e copritelo con lo strato di composto tolto dal freezer e liberato dalla carta da forno: fatelo aderire con delicatezza. Infornate di nuovo il carré ■ 200 °C per 20' (la temperatura al cuore dovrà essere di 68-69 °C).

PELATE le patate e tagliatele in fettine irregolari dello spessore di circa 5-8 mm. Lessatele per 1-2' in abbondante acqua bollente acidulata con un cucchiaino di aceto e sale. Scolatele, lasciate che il vapore sparisca del tutto, asciugatele un po' con carta da cucina, poi allargatele su una placca foderata di carta da forno, unite mezzo spicchio di aglio, un rametto di rosmarino, 5 cucchiaini di olio ■ infornatele ■ 200 °C per 25'.

INFORNATE il carré e le patate, accomodate entrambi sul piatto da portata, aggiustate di sale le patate, se serve, e servite subito.

VINO rosso secco, di moderato invecchiamento.

- Colli Berici Carmenere
- Sangiovese di Romagna Superiore
- Menfi Sirah

LO STILE IN TAVOLA

Piatti a righe e con decoro a quadretti dorato Wedgwood, cocotte Maxwell ■ Williams, sottobicchiere Zara Home, tovaglia La Fabbrica del Lino, tovagliolo Claudia Barbari, portacandela ASA Selection, rana segnaposto Herend.

SCUOLA DI CUCINA

PREPARARE IL CARRÉ

Il carré di vitello fa parte del quarto posteriore, cioè la parte dalle quale si ricavano i tagli più pregiati. Comprende le costole che formano la cassa toracica, lunghe e curve. Ideale per un arrosto, come nel caso della ricetta a fianco, oppure per ricavare delle costolette con il "manico".

a-b Ripulite il carré esternamente dalle parti grasse. Staccate il tessuto connettivo che ricopre la parte delle costole usando un coltello molto appuntito. Incidete ed eliminate la pelle tra osso ■ osso.

c Liberare perfettamente ogni osso dal tessuto connettivo raschiando con la punta del coltello e battendo con il dorso di un coltello più pesante tra osso e osso, così da abbassare il livello del tessuto stesso.

d Potete bardare il carré intero stendendo fette di lardo sulla superficie, profumare con un rametto di rosmarino accomodato sopra il lardo e poi legare con spago da cucina perché mantenga la forma in cottura. Oppure potete separare le costolette con un taglio praticato a metà della porzione di polpa, tra osso e osso.





2 Polpette speziate su crema di carote

Facile
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

950 ■ polpa di coscia di pollo macinata
350 ■ carote
100 g ■ porro
40 ■ latte
3 fette di pancarré senza crosta
brodo vegetale - coriandolo fresco
zenzero fresco
curry piccante
granella di pistacchio
semi di lino
olio extravergine di oliva - sale

PELATE le carote e tagliatele a rondelle sottili. **MONDATE** il porro e tagliatelo a fettine, stufatelo con 2 cucchiaini di olio per 2-3' sulla fiamma al minimo, poi unite le carote e cuocete per 2-3'. Bagnate con 700 g di brodo caldo e proseguite per 18'. Togliete dal fuoco e frullate con il mixer a immersione.

AMMOLLATE il pancarré nel latte.

INCORPORATE alla polpa di pollo macinata un ciuffetto di coriandolo fresco (in alternativa, usate del prezzemolo), un pizzico di sale, la punta di un cucchiaino di curry (dosate la quantità secondo il vostro gusto) e un pezzetto di zenzero fresco grattugiato.

Incorporate alla polpa di pollo il pane ammollato mescolando in modo da ottenere un composto omogeneo.

MESCOLATE due parti di granella

di pistacchio con una parte di semi di lino.

MODELLATE circa 40 palline da 25 g cad., e "impanatele" nel mix di granella e semi. Schiacciatele delicatamente ai poli ottenendo delle gallette. Cuocetele in padella in un velo di olio caldissimo per 3-4' per lato.

SERVITE le polpette con la crema di carote calda e decorate a piacere con qualche ciuffo di foglioline di aneto.

LA SIGNORA OLGA dice che i semi di lino, ricchi di minerali e vitamine, accentuano la nota croccante senza modificare il sapore del pistacchio.

VINO rosso secco, di moderato invecchiamento.

- Fara
- Colli Orientali del Friuli Rosazzo Pignolo
- Nardò



3 Cocotte con uova di quaglia e carciofi al formaggio

Facile

TEMPO 40 minuti

Vegetariana senza glutine

PER 4 PERSONE

40 g grana a scaglie

12 ovette di quaglia

4 carciofi

timo - limone

burro - vino bianco secco

olio extravergine di oliva

sale - pepe

MONDATE i carciofi e tagliateli in fettine sottili, immergetele in acqua acidulata con succo di limone perché non si anneriscano.

SGOCCIOLATE i carciofi, asciugateli e rosolateli in padella con un filo di olio per 3-4'. Salate, pepate e bagnate con 2 cucchiaini di vino bianco e 2 cucchiaini di acqua e proseguite per altri 2-3'.

TOGLIETE dal fuoco e mescolate i carciofi con il grana a scaglie, le foglioline di 3 rametti di timo e una macinata di pepe. Aggiustate di sale, se serve.

IMBURRATE 4 cocotte, distribuite sul fondo i carciofi e infornate a 180 °C per 5'.

CUOCETE le uova di quaglia in padella con una noce di burro. Rifilatele con un tagliapasta rotondo. Sfornate le cocotte e completate ciascuna con 3 uova.

SERVITE subito, completando con una macinata di pepe e qualche fogliolina di timo e accompagnate a piacere con cracker al sesamo.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Piave Pinot grigio
- Frascati Superiore
- Delia Nivolelli Inzolla



3



dal
PIEMONTE

4 Insalata di bollito di manzo con cipolla rossa e sedano

IMPEGNO Facile

TEMPO 2 ore e 30' più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4

800 g polpa di manzo (cappello del prete)

240 g fagioli cannellini lessati

2 gambi di sedano

1 cipolla rossa

1 cipolla bionda

1 carota

foglie di sedano - senape

aceto di vino bianco - alloro

olio extravergine di oliva

sale - pepe in grani

RACCOLLIETE il manzo in una casseruola, copritelo di acqua, unite un gambo di sedano, la cipolla bionda, una carota, una manciata di grani di pepe, una foglia di alloro e portate sul fuoco. Portate a ebollizione e cuocete per 2 ore e 10'. Spegnete e lasciate intiepidire nell'acqua di cottura, poi sfilacciate la carne.

AFFETTATE in rondelle la cipolla rossa così da ottenere degli anelli.

MONDATE il gambo di sedano rimanente e tagliatelo a fettine.

PREPARATE un'emulsione con senape, olio, sale, pepe e aceto di vino bianco dosando le quantità in base al vostro gusto.

MESCOLATE la carne sfilacciata con i fagioli, gli anelli di cipolla, le fettine di sedano e condite con l'emulsione. Completate con foglioline di sedano e servite subito.

NOTA rosso secco e leggero di corpo.

- Verduno Pelaverga
- Colli di Luni Rosso
- Colli della Sabina Rosso

5 Uova cremose con zucca e cialde croccanti di grana

IMPEGNO Facile

TEMPO 30 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4

520 g polpa di zucca

4 uova

2 scalogni

latte - grana grattugiato

semi di zucca decorticati - rosmarino

olio extravergine di oliva - sale - pepe



zafferano

www.zafferanoitalia.com



vetro sempre vero

Collezione Tirache design Federico de Majo
fatto a mano / handmade



6

DISTRIBUITE le fette di zucca nei piatti, completate con le uova cremose e con le cialde croccanti. Decorate a piacere.

■ bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Merlara Malvasia
- Bianco dell'Empolese
- Circeo Trebbiano



6 Filetto di maiale, mele e cipolline al Calvados

IMPEGNO Facile

TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 8 medaglioni di filetto di maiale spessi almeno 3 cm

250 ■ cipolline borettane

2 mele Granny Smith

Calvados - brodo vegetale

amido di mais - burro - sale - pepe

PREPARATE le cipolline a metà.

LIMITE i medaglioni perché mantengano la forma durante la cottura.

DETORSOLATE le mele e tagliatele in spicchi.

ROSOLATE le cipolline in due generose noci di burro per 1' sulla fiamma viva, poi unite le mele, proseguite per 5-6', poi salate e pepate ■ completate la cottura in 8-10'.

CUOCETE i medaglioni di filetto in un'altra padella con 2 noci di burro per 2', poi salate, pepate, girate e cuocete per altri 2'. Trasferite i medaglioni in una placca ■ completate la cottura in forno in 7-8' a 150 °C.

SPOLVERIZZATE la padella dove avete cotto i medaglioni con un cucchiaino di amido di mais, fatelo tostare per 1', poi bagnate con un bicchierino di Calvados, lasciate evaporare la parte alcolica, unite un mestolino di brodo caldo e fate ridurre fino a ottenere una consistenza cremosa.

SERVITE i medaglioni con le mele e le cipolline, irrorate con il sugo cremoso e decorate a piacere con chicchi di melagrana.

VINO rosso secco, di moderato invecchiamento.

- Teroldego Rotaliano
- Morellino di Scansano
- Alezio Rosso

➔ Queste ricette sono state preparate, assaggiate ■ fotografate per voi nella nostra cucina il **18 settembre**

PREPARATE la zucca in fette spesse non più di mezzo centimetro e cercate di rifilarle in forma di rettangoli di 5x6 cm.

STUFATE le fette di zucca in padella con gli scalogni a spicchi e 2 cucchiaini di olio sulla fiamma al minimo per 12-15'; salate a metà cottura.

INCROCANTATE le foglie di un rametto di rosmarino e tritatele finemente. Mescolatele con 40 g di grana e 5 g di semi di zucca. Distribuite questo composto in uno strato non troppo sottile, in una

padella antiaderente e cuocetelo fino a quando il formaggio non inizierà a sfrigolare decisamente. Dovrete ottenere una grossa cialda, toglietela dalla padella, lasciatela intiepidire, poi tagliatela in modo irregolare e fatela raffreddare del tutto.

SBATTETE 4 uova con 2 cucchiaini di latte, un pizzico di sale ■ una macinata di pepe in una ciotola. Portatela su un bagnomaria caldo ma non bollente e cuocete le uova mescolando continuamente fino a ottenere un composto cremoso.

RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



LA BUONA CUCINA
INIZIA DALLA
PADELLA



SEGUI LE RICETTE DEI NOSTRI INFLUENCERS SU
[facebook.com/risoli srl](https://www.facebook.com/risoli srl)

RISOLI' SRL - 25065 LUMEZZANE (BS) ITALY
TELEFONO: +39 030 8925944 - FAX: +39 030 8925945 - info@risoli.com - www.risoli.com

Dolci

Per il mese più dolce dell'anno una scelta di dessert per ogni momento. Dalla **TRASPARENZA** della gelatina alla sontuosità del cioccolato

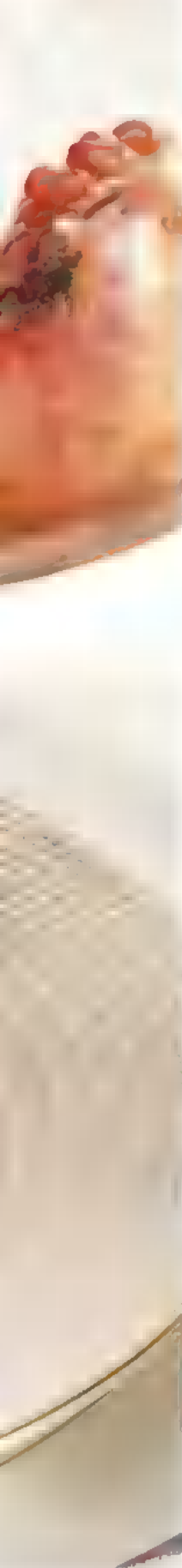
RICETTE GALILEO REPOSO **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI

TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA

FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LA COPERTINA
Una preparazione
ideale
per concludere
un pranzo
con la freschezza
della melagrana

1



IMPEGNO Facile

TEMPI 45 minuti più ■ di raffreddamento

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

250 ■ Torcolato o altro vino passito

■ g zucchero

10 ■ gelatina alimentare in fogli

1 grossa melagrana

1 melone d'inverno piccolo

arancia - baccello di vaniglia

■■■■■ *in ammollo la gelatina.*

PACENTI in due parti la melagrana e, percuotendola in vari punti della superficie con un cucchiaino di legno, fate uscire i chicchi raccogliendoli in una ciotola.

Preparazione In una casseruola 125 g di acqua, lo zucchero, una scorza di arancia e un pezzetto di vaniglia e portate a bollore lo sciroppo; quando lo zucchero si sarà sciolto, toglietelo dal fuoco. Filtratelo e fategli intiepidire fino a 70 °C, quindi incorporate la gelatina ammollata e strizzata e mescolate finché non si sarà sciolta completamente.

UNITE il vino passito allo sciroppo.

DISTRIBUITENE uno strato di 2 dita in 6 stampini da 6 cm di diametro; unite un po' di chicchi di melagrana; ponete in frigo per il tempo necessario ■ fare rassodare appena questo primo strato; procedete poi con un secondo strato di gelatina e di chicchi, che farete rassodare, e così via fino a esaurire gli ingredienti riempiendo gli stampi. Ponete in frigo a rassodare completamente per un paio di ore.

TAGLIATE il melone in fettine sottilissime.

RSFORMATE gli aspic e serviteli completandoli con le fettine di melone, avvolte a cono e disposte sulla superficie a mo' di fiore.

LA SIGNORA OLGA dice che questi aspic si conservano in frigorifero per un paio di giorni al massimo. Il Torcolato è un passito del Vicentino intensamente aromatico, dolce e vellutato. È ottimo per accompagnare piccola pasticceria secca e formaggi erborinati.

passito con aromi di frutta matura.

- Breganze Torcolato
- Irpinia Greco Passito

Piatti Wedgwood, piatto decorato del dolce ■
■ mele Herend, tovagliolo bianco Fazzini, tovagliolo
écru Claudia Barbari, tovaglia La Fabbrica del Lino.

LA GELATINA DOLCE

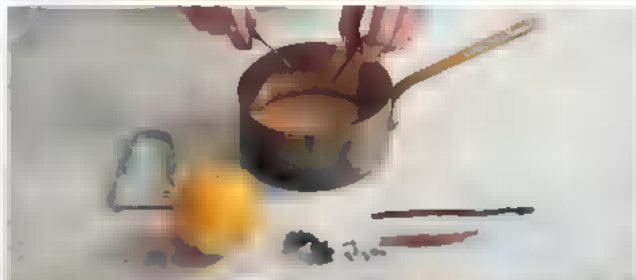
Facile base per preparare spettacolari dolci "in trasparenza", piacevoli per la loro freschezza. Per le quantità degli ingredienti regolatevi così: per lo sciroppo, per 125 g di acqua usate da 35 ■ 70 g di zucchero, a seconda della dolcezza del vino o del succo di frutta; unite 10 g di gelatina alimentare in fogli e 250 g di vino o di succo di frutta.

❗ Mettete in ammollo i fogli di gelatina. L'acqua deve essere molto fredda, altrimenti la gelatina, anziché ammorbidirsi, si scioglie. La gelatina non va mai unita "secca" allo sciroppo caldo o ad altri composti: non si scioglie del tutto ■ ne rimangono dei frammenti interi, così il ■ potere addensante diminuisce ■ la consistenza finale risulta non omogenea.

b Raccogliete in una casseruola acqua, zucchero e aromi: vaniglia, cannella, anice stellato, scorza di limone o arancia. Se si usa un vino profumato, è meglio non eccedere con le spezie, limitandosi alla vaniglia. Portate a bollore lo sciroppo; quando lo zucchero ■ sarà sciolto, togliete ■ la casseruola dal fuoco e sigillatela con la pellicola in modo che gli aromi non si disperdano. Lasciate raffreddare fino 70 °C, quindi filtrate e incorporate la gelatina. Se il liquido è troppo caldo, la gelatina si brucia.

C Mescolate con frusta per amalgamare bene tutto, infine aggiungete il vino.

d Versate in uno stampo grande ■ in stampini individuali e fate raffreddare da 2 ■ 4 ■ in frigo. Per sformare, bagnate velocemente in acqua calda lo stampo e fate scivolare fuori la gelatina. La gelatina semplice senza frutta si conserva in frigo per una settimana.





2 Cake al gianduia con arancia candita

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora ■ 20' più 30' di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI ■ 10-12 PERSONE

350 ■ zucchero semolato

250 ■ tuorli (circa 14)
oppure 4 uova intere

250 ■ cioccolato gianduia

225 g farina più un po'

175 g panna fresca

150 g arancia candita

110 g burro più un po'

50 g cacao amaro

7 g lievito in polvere

■ il cioccolato in tocchi grossi, avvolgetelo con la pellicola ■ mettetelo in freezer a indurirsi e raffreddarsi.

■ intanto con una frusta i tuorli ■ lo zucchero, ma senza montarli. Incorporate poi la panna; setacciate la farina con il cacao e il lievito e uniteli ai tuorli a poco a poco, quindi mescolate molto accuratamente con il burro fuso non caldo, e infine aggiungete 160-170 g di tocchi di cioccolato (si scioglieranno in cottura) e 100 g di arancia candita tagliata a filetti.

■ una tortiera (ø 26 cm, h 4 cm), infarinatela e foderate il fondo con un disco di carta da forno; imburrate e infarinare anch'esso. Versate il composto nella tortiera riempiendola solo per metà altezza in modo da consentire una buona cottura

dell'impasto. Distribuite sulla superficie il cioccolato ■ le scorzette candite rimaste.

INFORNATE a 170 °C nel forno ventilato per 50' circa, coprendo con un foglio di alluminio negli ultimi 10-15' di cottura; infine sfornate; sfornate la torta quando si sarà raffreddata.

COMPLETE a piacere lucidando la superficie con un po' di confettura di albicocche stemperata con un goccio di acqua e decorando con bacche o piccoli frutti. Noi abbiamo usato bacche di Goji fresche, ma andranno ugualmente bene ribes, mirtilli rossi, lamponi e così via.

■ passito con aromi di frutta matura.

• Alto Adige Moscato rosa

• Monica ■ Cagliari dolce

2





dalla
SICILIA

3 “Mustazzola di Missina”



Facile

TEMPO 1 ora

Vegetariana

PER 60 BISCOTTI

500 g farina 00

200 g zucchero

50 g mandorle sghusciate con la buccia

1 bustina di lievito in polvere

chiodi di garofano - cannella

zucchero ■ velo - albume

DISTRIBUIRE le mandorle in una teglietta e tostatele nel forno a 180 °C per 5-7', poi tritatele finemente.

PESTATE finemente un chiodo di garofano.

SETACCIATE la farina con il lievito, formando una fontana; al centro versate

lo zucchero, le mandorle tritate, un pizzico di cannella e il chiodo di garofano. Mescolate gli ingredienti aggiungendo a poco a poco acqua tiepida fino a ottenere un impasto liscio, omogeneo e malleabile.

STENDETELO con il matterello a 4-5 mm di spessore. Ritagliate la pasta in biscotti. Distribuiteli su una teglia coperta di carta da forno e infornateli a 170 °C per 20-25'. Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare su una gratella.

MESCOLATE una cucchiainata di zucchero ■ velo con tanto albume sbattuto quanto

ne occorre per ottenere la consistenza di una crema fluida. Spennellate la glassa sui biscotti freddi e lasciatela asciugare.

LA SIGNORA OLGA dice che questa è una delle tante varianti della ricetta degli antichi biscotti diffusi tra Messina e Catania. Fatti per durare a lungo, sono piuttosto duri, ma di sapore piacevole.

liquoroso con aromi di frutta matura e spezie.

• Moscato di Siracusa

• Vernaccia di Oristano liquoroso

3



4 Ganache fondente e banana caramellata

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

300 g cioccolato fondente
280 g panna fresca
50 g miele di acacia
5 banane - zucchero semolato fino - burro

PREPARAZIONE 20 g di zucchero semolato in casseruola antiaderente "a secco"; quando avrà acquistato un colore biondo, unite una banana a rondelle e mescolate per una decina di minuti amalgamandola con il caramello (si cristallizzerà in piccoli grumi, ma poi si scioglierà di nuovo); unite quindi un fiocchetto di burro e 30 g di panna fresca, mescolate, lasciate riposare il composto, quindi frullatelo per renderlo cremoso, aggiungendo, se serve, ancora un po' di panna fino a ottenere una consistenza liscia e vellutata e non troppo soda.

PORTATE a bollore 250 g di panna fresca con il miele (dà consistenza e aroma), poi togliete dal fuoco, unite il cioccolato a pezzettini e mescolatelo per farlo fondere perfettamente; versate la ganache ottenuta in una teglietta formando uno strato di 1,5-2 cm e mettete in frigo a rassodare.

SPOLVERIZZATE 6 cucchiaini di zucchero in una larga padella antiaderente e cuocetelo fino a ottenere un caramello biondo; ricavate da 4 banane 18 rocchetti alti 3-4 cm e caramellateli su tutti i lati per alcuni minuti; toglieteli dalla padella e poneteli ad asciugare su carta da forno.

COMPONETE i piatti con rocchetti di banana, una barretta di ganache, un cucchiaino di crema e, se volete, completate con una salsa di panna e caramello.

NOTA passito con aromi di frutta matura.
• Alto Adige Chabave Moscato passito
• Moscato di Trani

5 Dolce soffice con le mele

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

250 g burro più un po'
250 g zucchero a velo



85 g farina 00 più un po'
 ■ g farina di mais finissima
 ■ fecola
 3 g lievito in polvere per dolci
 ■ tuorli - ■ uova intere - 1 mela Golden
 zucchero di canna - vaniglia - Calvados

LIEVITATE 250 g di burro morbido
 con 250 g di zucchero a velo fino
 a ottenere una spuma bianca e lucida.

MISCELA le farine, la fecola e il lievito
 con la frusta e uniteli, un po' alla volta,
 al burro montato, alternandoli con uova
 e tuorli; aggiungete la dose successiva
 quando la precedente sarà quasi incorporata.

UNITE i semi raschiati da mezzo baccello
 di vaniglia e 35 g di Calvados, montando.

IMPIASTATE a infarinare uno stampo a
 cassetta (cm 8x8x30) e riempitelo fino a 2/3
 dell'altezza con l'impasto. Accomodatevi
 sopra, in fila, 4 spicchi di mela (quarti) pelati
 e incisi profondamente sul dorso con fitti
 tagli trasversali, spolverizzate con zucchero
 di canna e infornate a 170 °C per 50' circa.

DECORATE con gelato alla crema o al Calvados.

■ passito con aromi di frutta matura.

• Trentino Vino Santo

• Moscato passito di Noto

6 Treccia ai fichi

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora più 2 ore ■ lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI ■ 6 ■

250 ■ farina Manitoba

125 ■ fichi secchi morbidi

■ g mandorle con la buccia ■ pezzetti

35 g burro

35 g zucchero semolato

35 ■ vino cotto più un po'

30 g latte più un po'

10 g lievito di birra fresco

2 uova - granella di zucchero - sale

MISCELA il lievito, 8 g di sale, lo zucchero
 e la farina, poi unite il latte, il vino cotto
 e le uova; infine, nell'impasto già amalgamato,

incorporate il burro a pezzetti; continuate
 a impastare, poi modellate a palla, coprite
 con pellicola e lasciate lievitare per 1 ora
 circa, fino al raddoppio del volume.

INCORPORATE quindi le mandorle e i fichi
 a fettine, bagnati nel vino cotto; lavorate
 brevemente l'impasto, dividetelo in 3 filoni
 e fate una treccia. Lasciatela lievitare ancora
 per 1 ora fino al raddoppio del volume.

SPENNELLATELA di latte, cospargetela con
 granella di zucchero e infornatela a 170 °C
 nel forno ventilato per 25-30' circa.

VINO passito con aromi di frutta matura.

• Gambellara Vin Santo

• Malvasia delle Lipari passito

■ Queste ricette sono state preparate,
 assaggiate e fotografate per voi
 nella nostra cucina il ■ settembre



STORIONE *con* DATTERI

L'antipasto è il piatto che più si presta al **DIVERTIMENTO**.
Qui sfumature di colore sorprendenti e contrasto di sapori stimolanti

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODOE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



ANTIPASTI

Storione marinato con crema di datteri

Facile

40' più 8 ore di marinatura

PER 6-8

1,1 kg filetto di storione
800 g polpa di zucca
700 g vino bianco secco
500 g datteri freschi
300 g sale fino più un po'
300 g zucchero più un po'
150 g aceto di vino bianco
6 carote di grosse dimensioni
 essenza di senape - bacche di ginepro
 timo - olio extravergine di oliva
 pepe bianco in grani

1 MESCOLATE il sale e lo zucchero.

2 PESTATE un cucchiaino di bacche di ginepro.

3-4 su un vassoio uno strato di sale e zucchero, accomodatevi il filetto di storione e profumate con le bacche di ginepro e diversi rametti di timo. Ricoprite con il resto del mix di sale e zucchero. Lasciate marinare in frigo per almeno 8 ore.

5 i datteri e privateli del nocciolo.

6 FRULLATELI ottenendo una crema e poi passatela al setaccio per renderla liscia.

7 RICAVATE dalla polpa di zucca e dalle carote delle palline usando uno scavino (ø 2,5 cm). Raccogliete in una casseruola l'aceto, il vino, una presa di sale, un cucchiaino di pepe bianco, 3-5 gocce di essenza di senape e 30 g di zucchero.

8 PORTATE a ebollizione, unite le palline di zucca e carota, fate riprendere il bollore e dopo 1-2' spegnete. Coprite e fate raffreddare nel liquido di cottura.

9 RIPULITE il filetto di storione eliminando il mix di sale e zucchero prima con il cucchiaino e poi sciacquandolo sotto l'acqua.

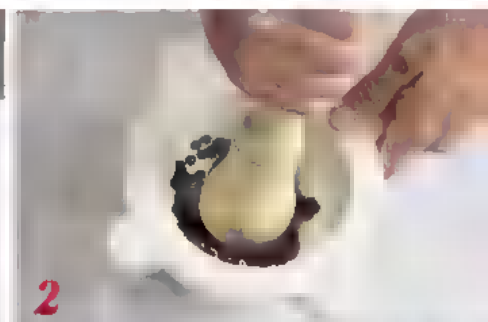
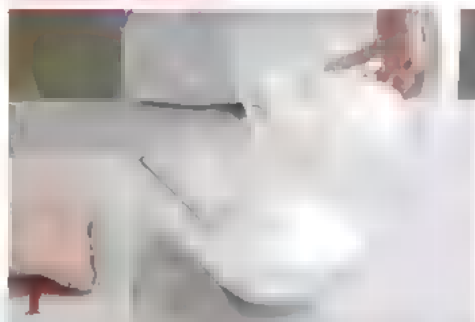
10 il filetto della pelle tagliatelo in piccoli trancetti. Accomodate nei piatti le palline di zucca e carota ben sgocciolate dal liquido di cottura, i trancetti di storione, ciuffi di crema di datteri, qualche fogliolina di timo, una macinata di pepe e un filo di olio. Servite subito.

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco e fragrante
Colli Orientali Friuli Friulano
Volpe

Per un antipasto di pesce semplice ma ricco di inventiva e di sorprese che stuzzicano il palato, una versione del tradizionale Tocai friulano agile e fresca, caratterizzata da toni di mandorla. Servitelo sul 12 °C. 10 euro.

SCUOLA DI CUCINA



Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **19 settembre**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Villeroy & Boch, burriera Christofle, tovaglie Society by Limonta, tovagliolo Claudia Barbari, casseruola Berndes.

I PACCHERI *della* FESTA

Una felice fusione Nord-Sud: un formato di pasta dalla **TRADIZIONE**
NAPOLETANA ripieno di classici ingredienti padani

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODORE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



PRIMI

Paccheri farciti di cappone e castagne

Medio
1 ora e 40'

6 PERSONE

700 g 2 cosce di cappone
500 g topinambur
250 g castagne lessate già pronte
40 g funghi porcini essiccati
42 paccheri - brodo vegetale - limone
olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 METTETE in ammollo i porcini essiccati in acqua fredda per almeno 10'.

2-3 FATE un cartoccio accoppiando due fogli di alluminio, accomodatevi le cosce di cappone intere, le castagne, i porcini leggermente strizzati, sale, pepe, un filo di olio. Chiudete il cartoccio, infornate a 180 °C per 45', sfornate e fate intiepidire nel cartoccio.

4 LESSATE i paccheri in acqua salata tenendoli un po' al dente. Scolateli e raffreddateli sotto l'acqua corrente per pochi istanti, poi ungeteli di olio in modo che non si attacchino tra loro.

5 LAVORATE i topinambur e immergeteli a mano a mano in acqua acidulata con il succo di mezzo limone.

6-7 TAGLIATELI in tocchetti e rosolateli in una casseruola con 2 cucchiaini di olio, per un paio di minuti; poi bagnate con 4 mestoli di brodo vegetale e cuocete dolcemente per circa 20'. Frullate finemente i tocchetti di topinambur con poco liquido di cottura, unendo a filo 4 cucchiaini di olio, sale e pepe.

8 APRITE il cartoccio, eliminate la pelle delle cosce di cappone e poi spolpatele. Sminuzzate non troppo finemente la polpa nel verso delle fibre. Tritate le castagne e i funghi in modo grossolano. Mescolate la polpa con il trito, salate, pepate, ungete con un filo di olio e con il fondo di cottura del cartoccio.

10 PREPARATE una placchetta di carta da forno, farcite 36 paccheri con il misto di castagne, funghi e polpa di cappone (conservate qualche castagna per decorare) e accomodatevi "in piedi" sulla placchetta. Infornate a 150 °C per circa 5'. Distribuite nei piatti la crema di topinambur calda, disponetevi i paccheri e qualche pezzetto di castagna tenuto da parte. Decorate a piacere e servite.

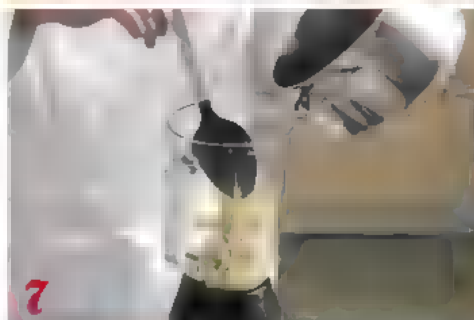
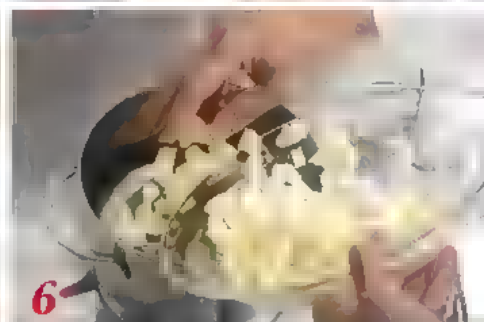
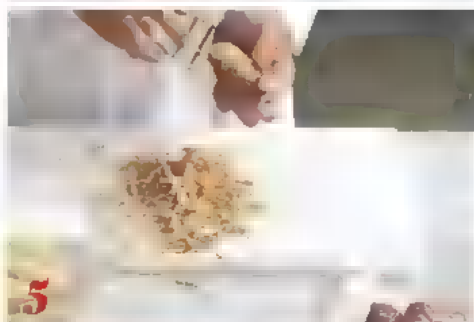
AL BICCHIERE

Un bianco secco, sapido e floreale

2013

Con un sapore pulito e minerale, e profumi di frutta bianca e ginestra, un vino di personalità per rinfrescare e tenere testa a un piatto articolato. Servitelo sui 12-14 °C. 11 euro.

SCUOLA DI CUCINA



Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'8 ottobre

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Villeroy ■ Boch, sale e pepe e candele Christofle, tovaglia Society by Limonte, tovagliolo Claudia Barbari; frullatore Termozeta.

Sapore **GENTILE** *di MARE e di BOSCO*

Una **VARIANTE INVERNALE** di un classico piatto marinaro.
Con l'eleganza del radicchio e del tartufo

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODOE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



PESCI

Calamari imbottiti ■ crema di pane

■ Medio
■ 1 ora e 30'

■ INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g latte

125 g pane casareccio a tocchi

60 g tartufo nero

4 calamari medi - 2 cespi di radicchio rosso

■ patata di medie dimensioni - 1 scalogno a fettine

■ finocchio - maggiorana - aglio - timo

olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 **PREPARATE** in una casseruola 2 cucchiaini di olio e lo scalogno. Appassitelo sulla fiamma al minimo per 1'. Unite il pane e fate insaporire per 1-2', poi bagnate con il latte e un litro di acqua e cuocete per 20' circa.

2 **PREPARATE** il radicchio e tagliatelo a metà nel senso della lunghezza. Cuocetelo in padella con uno spicchio di aglio e poco olio per 5-6'.

3 **PULITE** i calamari: tirate la testa estraendo le interiora, eliminate il becco corneo e spellate le sacche. Conservate le alette spellate. Sciacquate tutto sotto l'acqua.

4 **TRITATE** grossolanamente i tentacoli e le alette, conservate intere le sacche.

5 **ROSTOLATE** la patata e il finocchio e tagliate tutto in tocchetti. Rosolateli in una casseruola con 2 cucchiaini di olio e uno spicchio di aglio, per 2'; poi unite i tentacoli e le alette tritati e bagnate con 1 mestolo di acqua. Riducete la fiamma, coprite e proseguite nella cottura per 12-13': alla fine non dovrà esserci liquido.

6 **FRULLATE** le patate, i finocchi e i tentacoli in crema con un pizzico di sale, un cucchiaino di olio e una macinata di pepe. Raccogliete questo composto in una tasca da pasticciere.

7 **IMBOTTITE** in ogni sacca mezzo radicchio cotto, poi farcite usando la tasca da pasticciere e chiudete con uno stecco. Lasciate che la parte apicale delle foglie di radicchio fuoriesca dalla sacca del calamaro a mo' di tentacolo.

8 **CONDIZIONATE** i calamari farciti in una pirofila unta di olio, profumate con qualche rametto di timo ■ di maggiorana e uno spicchio di aglio sbucciato. Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180 °C per 30'.

9 **FRULLATE** il pane in crema e aggiustate di sale.

10 **TRITATE** grossolanamente 30 g di tartufo e uniteli alla crema di pane. Distribuitela calda nel piatto da portata, accomodatevi i calamari, completate con il resto del tartufo a lamelle e decorate a piacere.

AL BICCHIERE

Un bianco secco, sapido e fiorente

Bolgheri **2012**

Gradevolmente vellutato e fresco, ha caratteristici profumi di macchia mediterranea e note marine molto stimolanti: l'ideale per completare la sensazione dolce e l'amarognolo di questi calamari. Servitelo sui 12-14 °C. 20 euro.

SCUOLA DI CUCINA



■ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **19 settembre**

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Villeroy & Boch, sale ■ pepe Christoffe, tovaglia Society by Limonta, tovagliolo Claudia Barbari, casseruole Berndes, robot ■ cucina Braun, coltello Coltellerie Sanelli, frullatore Termozeta.

NATALE

arriva una volta
all'anno



LA CUCINA ITALIANA

SCEGLI LO SCONTO PIÙ CONVENIENTE PER TE

1 ANNO
SCONTATO DEL

50%

SOLO **€24,00** ANZICHÉ **€48,00**

+ €2,90 come contributo spese di spedizione

COME ABBONARSI:

VIA FAX
0440.77.708-BA



VIA POSTA

questo è quello che ti offriamo



VIA INTERNET

www.abbbonamenti.it/c.asp?=-10450

2 ANNI
SCONTATI DEL

55%

SOLO **€43,00** ANZICHÉ **€96,00**

+ €2,90 come contributo spese di spedizione

ma con **LA CUCINA ITALIANA**
ogni mese sarà festa

L'abbonamento a La Cucina Italiana è il regalo speciale
da gustare tutti i mesi, dalla prima all'ultima pagina

EDIZIONE DIGITALE PER PC,
TABLET E SMARTPHONE
INCLUSA NELL'ABBONAMENTO



MILLEFOGLIE GOLOSA

Un percorso che va dall'amaro della **SCORZONERA** e dei carciofi
al dolce della zucca, passando attraverso le spezie del pane
tostato e il sapore intenso della crema di formaggio



RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA Odone
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Zucca, scorzonera ■ carciofi con crema di formaggio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana

INGREDIENTI **PER 6**

500 g latte - 350 g zucca
300 g formaggio Stelvio Dop
200 g scorzonera - ■ g pangrattato
50 g farina - 50 g burro
6 carciofi - limone - cannella in polvere - sale
noce moscata - olio extravergine di oliva

1-2 **PREPARATE** i carciofi, divideteli a metà, svuotateli della peluria e immergeteli in una ciotola con acqua acidulata con il succo di mezzo limone. Sbucciate la scorzonera usando il pelapatate. Decorticate la zucca.

3 **TAGLIATE** carciofi, scorzonera e zucca in fettine sottili, possibilmente con la mandolina.

5 **RACCOGLIETE** in una padella il pangrattato con una generosa grattugiata di noce moscata e un pizzico di cannella. Ungete con 3 cucchiaini di olio, salate e rosolate sul fuoco vivo per 2-3'.

6 **PREPARATE** 6 anelli (ø 6-8 cm) su una placca foderata di carta da forno; fate uno strato di carciofi, uno di zucca e uno di scorzonera. Tra ogni strato spolverizzate con il pangrattato. Ripetete fino a terminare gli ingredienti. Premete leggermente, ungete con un filo di olio e infornate a 160 °C per 15'.

7-8 **SCIOLGHIETE** il burro mescolandolo con la farina. Unite il latte e fatelo bollire per 5' mescolando costantemente.

9-10 **UNITE** il formaggio a tocchetti e proseguite nella cottura fino a quando non si sarà sciolto perfettamente. Aggiustate di sale alla fine, se serve. Distribuite la crema nei piatti, accomodate al centro di ognuno una millefoglie sfornata e decorate a piacere con cerfoglio.

LA SIGNORA OLGA dice che lo Stelvio Dop è un formaggio vaccino dell'Alto Adige di antichissima tradizione, caratterizzato da aromi speziati e da un intenso sapore erbaceo. Insieme alla Mela Alto Adige Igp e allo Speck Alto Adige Igp, ■ protagonista della campagna informativa dell'Unione Europea per la promozione dei marchi di qualità Dop e Igp.

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco e fragrante
"Bell'Antonio" 2013

Tenuta L. Giacomo e Figli

Da un vitigno nato da un incrocio di verdicchio e sauvignon, Marianna Bruscoli produce questo vino, 100% biologico, che si distingue per la finezza dei suoi profumi floreali e per il retrogusto amarognolo, che si armonizza con i sapori della preparazione. Servitelo sui 12-14 °C. 8 euro.

SCUOLA DI CUCINA



➔ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'8 ottobre

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Villeroy ■ Boch, bicchiere Zafferano, tovaglia Society by Limonta, tovagliolo Claudia Barbari, portatovagliolo Christofle; padella e casseruola Berndes, pelapatate Victorinox.

CERVO *alle* SPEZIE *con* “ZABAIONE”

Spezie, frutta e un originale “zabaione” di patate addomesticano la forza della selvaggina. Un piatto di **ALTA CUCINA** con tutti i segreti per la perfetta riuscita

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODOE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



SECONDI

Lombata di cervo alle spezie con pere e "zabaione" di patate

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

900 g lombata di cervo
200 g latte
100 g patate lessate
6 pere Martin sec - 5 tuorli - 3 gambi di sedano
2 carote - vino bianco secco
■ di senape - pepe nero in grani
bacche di ginepro - foglie di tè nero
anice stellato - chiodi di garofano
olio extravergine di oliva - sale

1 LEGATE la lombata di cervo perché mantenga la forma durante la cottura.

2 PESTATE le spezie nel mortaio: un cucchiaino da caffè di chiodi di garofano, 3-4 stelle di anice stellato, 1 cucchiaino di pepe nero, 2 cucchiaini di bacche di ginepro; dopo aver sminuzzato grossolanamente le spezie unite 2-3 cucchiaini di tè nero e mescolate.

3 ACCOMODATE la lombata su una placca foderata di carta da forno e copritela con le spezie: massaggiare bene la carne perché rimanga coperta di spezie su tutti i lati. Salate e ungete di olio. Infornate a 180 °C per 25-30'. Sfornate e fate riposare. Poi eliminate lo spago.

■ PELATE le pere e detorsolatele dal fondo usando uno scavino, così da conservare il picciolo.

■ MONDATE il sedano e le carote, tagliateli a tocchetti e raccoglieteli in una casseruola con 3 litri di acqua, un bicchiere di vino bianco, una ventina di gocce di essenza di senape. Portate a ebollizione.

■ UNITE le pere al brodo bollente e cuocetele per 1' da quando riprende bene il bollore, poi spegnete e lasciatele intiepidire nel brodo di cottura.

■ RACCOGLIETE in una bastardella i tuorli, sbatteteli unendo a filo 200 g di latte freddo e le patate schiacciate, poi salate, pepate e portate su un bagnomaria caldo, ma non bollente.

10 CUOCETE mescolando sempre con la frusta per 5-6' fino a ottenere una crema spumosa e consistente. Servite la lombata a fette con le pere e lo "zabaione" di patate.

Decorate a piacere con spezie e foglioline di timo.

AL BICCHIERE

Un rosso corposo dal profumo ampio
Barolo Serralunga d'Alba 2010

Da un'azienda delle Langhe che vanta ■ secolo ■ ■ di storia, il campione dei rossi piemontesi, il Barolo: vigoroso ■ austero, rivela note di ginepro, di liquirizia e sfumature di mentolo che si sposano con questo importante piatto di carne. Si serve sui 18-20 °C. 33 euro.

SCUOLA DI CUCINA



1



3



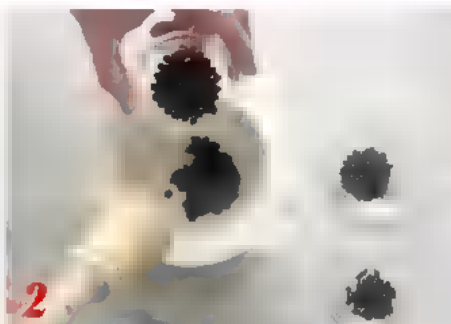
5



7



9



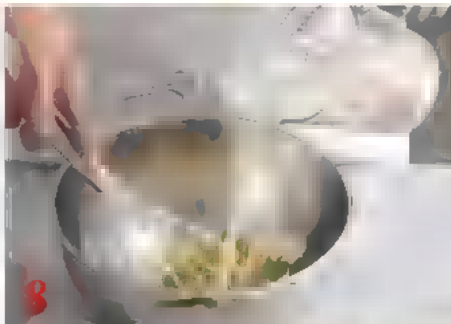
2



4



6



8



10

■ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'8 ottobre

LO STILE IN TAVOLA
Piatti e ciotola Villeroy & Boch, tovaglia Society by Limonta.

CROSTATINE *ai* MANDARINI

Un pizzico di grana aggiunge una **NOTA SALATA** a questa pasta frolla,
adatta anche a un tè del pomeriggio

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODOE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



DOLCI

Crostatine al grana con marmellata di mandarini

IMPEGNO Medio

TEMPO 3 ore

Vegetariana

PER 10

2,5 kg mandarini biologici non trattati

1,1 kg zucchero

500 g farina

300 g burro

200 g anacardi

100 g confettura di pesca

50 g grana grattugiato - ■ tuorli

1 mela Golden sbucciata ■ detorsolata

mezzo baccello di vaniglia - clementine

1-2-3 MESCOLATE la farina con 100 g di zucchero e il grana. Unite il burro morbido a tocchi. Aggiungete i tuorli e iniziate a impastare ottenendo prima dei bricioloni e poi compattando e formando un panetto di pasta. Accomodate la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigo per 2 ore.

4-5 LAVATE i mandarini, sbucciatene metà; eliminate le calotte di quelli non sbucciati e tagliateli in tocchi. Raccoglieteli tutti in una casseruola con 1 kg di zucchero, la vaniglia e la mela in tocchi. Cuocete sul fuoco medio per 2 ore.

6 STENDETE la pasta in uno strato non troppo sottile (6 mm) e foderate 10 stampini (ø 10 cm, h 2 cm); accomodate sulla pasta uno stampino di diametro leggermente più piccolo e mettete le crostatine in frigo per 15'. Toglietele dal frigo e infornatele a 180 °C per 15'. Sfornate, sfornate e lasciate raffreddare.

7 TRITATE grossolanamente gli anacardi. Frullate la marmellata e passatela al passaverdure per eliminare residui di semi e scorze.

8 UNITE gli anacardi alla marmellata.

9 FARCITE le crostatine con la marmellata.

La marmellata rimasta si conserva in frigo, in barattoli ermetici, per circa un mese.

10 COMPLETATE con spicchi di clementina, che a differenza del mandarino non ha semi, e lucidateli con poca confettura di pesca intiepidita e distribuita con il pennello. Servite a piacere con una coppetta di gelato fiordilatte.

AL BICCHIERE

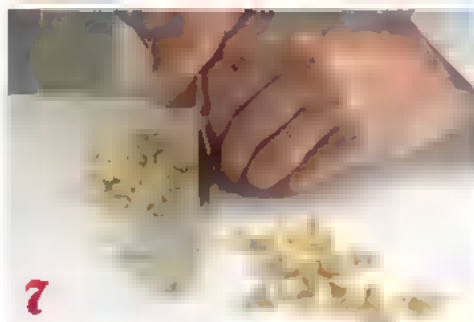
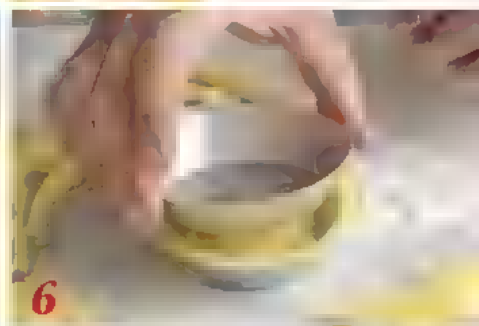
Un vino aromatico dolce del profumo di fiori ed erbe

FANTASIA ■ Moscato

ESCLUSIVA ■ "Shalai" 2013

Dopo vent'anni in cui nessuno a Pantelleria produceva spumanti, "Shalai" è la novità dell'isola: dolce e appagante, questo il significato dialettale di "shalai", ha una spuma finissima e note agrumate che conquistano. Si serve tra ■ e 10 °C. 20 euro.

SCUOLA DI CUCINA



➔ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **19 settembre**

LO STILE IN TAVOLA

Piattini Villeroy & Boch, coppetta e portatovagliolo Christofle, tovaglia Society by Limonta, tovagliolo Claudia Barbari, ciotole di vetro Bormioli Rocco, coltello Coltellerie Sanelli, casseruola Moneta.

Vitello alla RINASCENTE

Un piatto ispirato allo stile elegante ■ ricercato del grande
magazzino milanese, battezzato da D'Annunzio: l'abbiamo scelto per festeggiare
gli **85 ANNI** de *La Cucina Italiana*

A CURA DI LAURA FORTI
E SAMANTA CORNAVIERA

JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA





Il primo numero de *La Cucina Italiana*, giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai sarà dato alle stampe dalla Società anonima Notari di Milano il 15 dicembre 1929. Pensato per un pubblico facoltoso (50 centesimi erano un costo alto), promette di parlare di cucina in maniera colta e mai banale, approfittando dell'aiuto e delle ricette di numerosi personaggi illustri, amici di Umberto Notari e della moglie Delia, direttrice e anima del giornale. Ne "La rubrica della Massaia moderna" in prima pagina, Delia dibatte sulla "decadenza della cucina familiare", asserendo che la donna deve ridare la giusta importanza all'arte culinaria, che è il nesso essenziale dell'unione familiare.

Più massaia e meno signora, questo era il messaggio. Tutta colpa, secondo l'autrice, del "turbinoso ritmo della vita moderna" e della "mania di magrezza" dilagante. Un quadro molto simile a oggi. Di sicuro ci vuole tempo ed esperienza (o una buona cuoca a disposizione) per fare questo Vitello alla Rinascente, forse dedicato al grande magazzino milanese il cui nome fu inventato nel 1917 da D'Annunzio. Certamente non è "una creazione modesta" è scritto nella ricetta... Ma, secondo Delia, "in cucina la disdetta esiste ma la fortuna no. La buona riuscita dipende dalla conoscenza dell'arte di cucinare".

(S. Cornuier - www.massaiamoderne.it)



RICETTE A CONFRONTO

Vitello alla Rinascente

2014

1929

RICETTA ORIGINALE

IMPEONO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1,2 kg fesa di vitello

■ g patè di foie gras

80 ■ prosciutto crudo

1 gambo di sedano

1 carota - 1 cipolla

burro - Marsala - brodo vegetale
concentrato di pomodoro

PULITE la carne dall'eventuale grasso in eccesso; tagliatela a fette, senza arrivare al fondo e spalmate tra una fetta e l'altra il patè di foie gras, poi inserite il prosciutto.

■ ■ ■ l'arrosto con lo spago da cucina.

MONDATE sedano, carota e cipolla e tagliateli a dadini.

■ ■ ■ la carne in una casseruola, meglio se in ghisa, con una piccola noce di burro. Unite le verdure e fatele rosolare per 2', poi sfumate con un bicchiere di Marsala.

COPRITE con 300 g di brodo vegetale, aggiungete 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e cuocete per 50' con il coperchio. Servite con il suo sugo e verdure a piacere.

■ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **20 settembre**

Prendete un bel pezzo di fesa di vitello e affettatelo in modo che le fette rimangano unite fra loro per un brevissimo tratto, a mo' delle pagine di un libro. Spruzzate poi le fette con una miscela di sale, pepe e noce moscata polverata, poscia colla lama di un coltello spalmatele una per una, di patè de foie gras (ce ne vorrà circa un ettogramma): intercalate fra una fetta e l'altra una fetta di prosciutto. Portata a termine pazientemente questa operazione, legate strettamente con spago, e infarinate: poscia deponete sopra una rosolata composta di una cipolla, di un sedano, di una carota, di grasso di vitello, di un pezzettino di burro e di una foglia d'alloro. Mettete a cuocere, lasciate donare per bene da ambo di lati, poi spruzzate con un bicchiere di marsala: appena questo sarà evaporato, unirete un cucchiaino di salsa concentrata e brodo. Fate cuocere a fuoco ben moderato per circa un'ora e mezza, poi esplorare praticando una puntura con un ago di cucina: ■ quando si estrae l'ago si vede uscire ancora del sangue, lasciate cuocere ancora un poco; se no, vuol dire che è al punto giusto di

Tagliate dopo circa un quarto d'ora con coltello affilato, in senso contrario ai tagli praticati per l'affettamento.

Questo piatto costituisce una creazione modesta, ma gustosa. Si può gustarlo tanto caldo che freddo. Se lo si consuma freddo, va unita una insalata italiana; se lo si consuma caldo, va contornato di verdura della stagione, e velato colla sua salsa ridotta e passata allo staccio.



LA CUCINA ITALIANA

GIORNALE DI GASTRONOMIA PER LE FAMIGLIE E PER I BUONGUSTAI

Per la cucina moderna

COMITATO DI DEGUSTAZIONI

1° numero

Che ■ ■ ■ è cambiato

Abbiamo rispettato sostanzialmente la ricetta originale, cercando solo di alleggerirla dove possibile: invece di rosolare l'arrosto ■ le verdure nel grasso di vitello, abbiamo utilizzato una piccola noce di burro. Abbiamo anche diminuito le quantità del patè e del prosciutto crudo utilizzati per farcire la carne.

A sinistra, Gabriele D'Annunzio, ideatore del nome La Rinascente.

LO STILE IN TAVOLA

Bicchieri Zefferano.



Il ristorante è al 9 Place de la Madeleine, Parigi, nell'ottavo arrondissement. www.lucascarton.com

Frutti di mare in elegante alternanza a leggera schiuma vegetale.

Il meglio della VILLE LUMIÈRE

È rinato a Parigi sotto l'egida di una grande **Maison de Champagne** il ristorante-mito della **Belle Époque**. Inaugurazione con "Les Dîners Étoilés", menu firmati e abbinamenti eccelsi

A CURA DI STEFANIA GRUEFF



Poniamo che un buongustaio per le feste tra Natale e Capodanno decida di offrirsi una cena mitica, un'esperienza da raccontare agli amici e da mettere nell'albo dei ricordi. Dove indirizzarlo? **Certamente a Parigi**, certamente in **uno dei ristoranti storici** che ne hanno fatto, **ne fanno, la capitale mondiale della grande cucina**. La scelta **manca**. Ma forse solo **Lucas Carton, in Place de la Madeleine**, tuttora collocato nel palazzo dove è nato nel 1838, combina la posizione nel **del Faubourg, lo splendore delle boiserie déco, la grande gastronomia e la capacità di innovarsi, restando se stesso** attraverso una storia movimentata. Vale

L'ETICHETTA della Cuvée Louise ha la stessa ispirazione Anni Venti degli arredi del ristorante. In alto, dalle vetrate del primo piano uno scorcio del colonnato della chiesa della Madeleine e, a destra, una creazione dello chef Julien Dumas.

dire cambi di proprietà e di nome, una serie ininterrotta di tre stelle, fino a quando, nel 2005, il suo chef più celebrato, **Senderens**, clamorosamente le rifiuterà in nome della "libertà di cucina", quest'anno infine il passaggio delle redini a **Pommery**, la **Champagne, coeva del ristorante**. Per il ritorno di Lucas Carton alla sua missione di tempio gastronomico contemporaneo con il giovane chef **Julien Dumas**, grande scuola e nuove idee, la Maison ha organizzato **"Les Dîners Étoilés"**, invitando nelle sue cucine una successione di chef stellati internazionali. Prima ospite **Féolde dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze**, la sola chef donna premiata con le tre stelle della Guida Rossa, che ha creato un "risotto con piccione in brodo e cacao tostato alle spezie" studiato per esaltare la **Cuvée Louise**. **Cru 2002**, celebrazione dei 140 anni del primo brut millesimato nella storia dello Champagne, nato dall'intuizione di Louise Pommery.



UNA COLLEZIONE DI HOTEL MEMORABILI



PALACE HOTEL
Lecce



Kalidria
THAI SPA RESORT



CAPOVATICANO
RESORT THALASSO & SPA



VILLA OLIVIA FIRENZE
★★★★★



LAGARE HOTEL
VENEZIA
ISOLA DI MURANO



LAGARE HOTEL
MILANO
CENTRO



Grand Hotel
Villa Torretta

mgallery.com - accorhotels.com



JOIN OUR GLOBAL LOYALTY PROGRAM AT ACCORHOTELS.COM

L'INDICE dello CHEF

110
RICETTE
PROVATE
PER

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace,
valutare l'impegno ■ il tempo di preparazione: così la scelta
tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

	DIFFICOLTÀ	TEMPO	OGGI PER	VEGETARIANO	VEGETARIANO	PAGINA
Baci di dama ■ nocciola con caprino	★★	30'	●	✓		106
Blini con salsa di noci e tartare ■ branzino	★★	40'		30'		139
Carciofi ■ bressola e ■ di trota	★★	50'				142
Carpaccio di storione	★	25'				62
Cocktail ■ scampi	★★	1 ora				62
Crema al tartufo bianco	★	20'	●	✓	✓	111
Crocchette al forno con lumache	★★	1 ora e 30'		✓		111
Datteri farciti ■ pancetta	★★	20'				106
Grissini di sfoglia	★★	45'				116
Insalata di mare e lenticchie	★★	50'		✓		144
Jacket potato con robiola	★	1 ora e 30'				86
Mini toast ■ salmone e scamorza	★	10'				130
Olio al tartufo	★★	10'	●	✓	✓	94
Patè di carni miste con fegatini	★★	2 ore		5 h		57
Patè di fagioli dall'occhio e lattuga	★★	1 ora e 40'	●	1 h	✓	57
Patè di salmone e gamberi	★★	1 ora	●	1 h e 30'		56
Patè ricetta classica	★★★	3 ore	●	13 h e 30'		54
Pizza di scarola	★	45'				116
Pizzette di sfoglia	★	30'				116
Salatini ripieni	★★	1 ora e 30'				116
Salvia ripiena fritta	★★	35'		✓		97
Sfogliatelle al tartufo nero	★	50'				97
Smørrebrød, tartine assortite	★	20'				187
Storione marinato con crema di datteri	★	40'		8 h		93
Tartufamisù con tartufo bianco e nero	★★	1 ora e 10'		2 h		86
Tris di pane, caviale e panna acida	★	10'				86
Uova con	★	15'				

PRIMI piatti & Piatti unici

Anello ■ riso ■ ragù di quaglie	★★	1 ora e 30'		✓		147
Anolini in brodo	★★	3 ore e 30'				70
Cannelloni con gamberi e arance	★★	1 ora e 30'				148
Cappelletti al cacao, fontina, verza e pompelmo	★★					53
Consommé freddo con finocchio	★★	1 ora				150
Crema di carciofi	★★	2 ore e 45'		✓	✓	135
Crespelle di maïs con i broccoli	★	40'				149
Fagottini di cozze, ■ di cannellini e cavolo viola	★★	1 ora e 30'				131
Farfalle, catalogna e radicchio	★	20'		✓		101
Gnocchi con fichi, prugne e albicocche	★★	1 ora e 20'				90
Lasagne con verza, patate e tartufo nero	★★	1 ora e 10'		1 h	✓	132
Minestrina di legumi	★	25'		✓	✓	150
Paccheri farciti di capitone e castagne	★★	1 ora e 40'				62
Pizzoccheri con casera ■ verza	★★	40'		✓		152
Ravioli di stoccafisso ■ crema di scorzonera	★★	3 ore e 30'				133
Risotto viola con capesante	★	40'		✓		
Spaghetti in rosso con cavolfiore	★	30'		✓		
Tarte tatin di zucca e gorgonzola	★	35'		✓		

SECONDI di pesce

Anguilla in umido alla napoletana	★	1 ora				71
Baccalà con spuma di mandorle e noci	★	25'		12 h	✓	103
Baccalà mantecato e polenta bianca	★★	1 ora		30'		
Calamari imbottiti su crema ■ pane	★★	1 ora e 30'				
Carpaccio di rombo con porri	★★	30'				156

	TECNI	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO		
Filetti di palamita fumé con zabaione	★★★	2 ore			✓	155
Ostriche, perle e alghe	★	50'				160
Pagello al vino bianco con cime di rapa	★	1 ora e 30'				160
Storione in crosta lenticchie *	★★	3 ore				64
Terrina di astice e cavolo nero *	★★★	2 ore		2 h		158
Tortino di sarde e cavolfiori	★	40'				134
Triglie all'anconetana	★★	45'		2 h		162

SECONDI di carne, uova e formaggio

Carré di vitello in crosta di senape *	★★	2 ore				173
Cocotte con uova di quaglia e carciofi al formaggio	★	40'			✓	175
Farsona farcita	★★	2 ore				102
Filetto di maiale, mele e cipolline al Calvados *	★	50'				178
Filetto di manzo con tartufo nero	★	25'				91
Insalata di bollito di manzo e cipolla rossa e sedano	★	2 ore e 30'		1 h		176
Involtili di con fichi e pinoli *	★	25'				132
Lombata di alle spezie con pere e "zabaione" di patate *	★★	1 ora e 15'				197
Misto verdure, al tegamino e tartufo bianco	★	30'			✓	89
Petto d'anatra in crosta papavero	★★	1 ora e 15'			✓	113
Petto di cappone ripieno delle sue cosce *	★★★	3 e 30'		30'		66
Polpette speziate crema di carote	★	1 ora				174
Tacchino ripieno *	★★★	5 ore				110
Uova cremose con zucca e cialde croccanti di grana	★★	30'			✓	176
Vitello alla Rinascente *	★★	1 ora e 15'				201

VERDURE

Bigné alla zucca con fonduta *	★★★	2 ore			✓	168
Carciofi ammollicati	★	45'		30'	✓	170
Insalata di patate viola e broccoli salsa arancia	★	50'			✓	167
Insalata di sedano rapa raspadura	★	15'			✓	131
Millefoglie con porri, barbabietola e topinambur	★★	1 ora e 30'			✓	166
Mini hamburger di lenticchie *	★★★	1 ora e 20'			✓	168
Rotolo con verza e cavolo nero *	★★	1 ora e 30'		2 h	✓	165
Verdure glassate al miele	★	1 ora			✓	65
Zucca, scorzonera e carciofi con di formaggio	★★	1 ora e 10'			✓	195

DOLCI & Bevande

Bavarese di torrone e croque monsieur	★★	45'		2 h		67
Caffè grappa *	★	10'				129
Cake al gianduia con arancia candita	★	1 ora e 20'		30'	✓	
Cannoncini pistacchio *	★★	1 ora			✓	115
Carteddade	★★	1 ora		30'	✓	72
Ciocolata bianca calda	★	20'			✓	129
Cremino di ricotta, pere e gelato di noci *	★★	50'		1 h		104
Crostatine al grana con marmellata di mandarini *	★★	1 ore			✓	199
Crumble di mele Renette alla cannella	★	45'			✓	125
Dolce soffice con le mele	★★	1 ora e 30'			✓	184
Ganache fondente e banana caramellata	★★	50'			✓	184
Infuso di Roobols mandarino *	★	10'				129
Mini pandori al tè matcha	★★	1 ora		2 h	✓	124
Mousse di zabaione su cialda di torrone *	★★	40'		1 h		123
Muffin al panettone	★	35'			✓	134
"Mustazzola di Missina"	★	1			✓	183
Øllebrød, pudding di pane di segale	★★	35'		2 h		
Panettone	★★★				✓	45
Pan di spezie con crema di yogurt *	★★	2 ore		3 h	✓	122
Pandolce	★★	1 ora e 30'		30 h	✓	78
Piccoli aspic di melagrana al vino passito	★	45'		3 h		181
Sfere di meringa ai tre sorbetti *	★★★	4 e 30'		2 h	✓	126
Stella millefoglie con crema di castagne e arancia *	★	45'			✓	114
Struffoli con sciroppo di e frutti rossi *	★★	1 ora		30'	✓	121
Toast con frangipane	★	20'			✓	106
Torciglione	★	1 ora e 15'			✓	76
Treccia fichi	★★	1 ora		2 h	✓	185
Zeiten altotesino	★★	1 ora e 10'		18 h	✓	74

LEGENDA

- ★ Facile
- ★★ Medio
- ★★★ Per esperti



Senza glutine



Vegetariana

Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi

Ricette tipiche natalizie

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: www.lacucinaitaliana.it

Abto Qui www.abtoqui.it
Agrotica Lombarde
www.agrotica.it
Alce Nero www.alcanero.com
Andrea Fontabasso per Tognone
www.tognoneporcellane.it
Selection
www.sas-selection.com
Atena www.atena.peltro.it
Berndes distr. Alluflon
www.berndesitalia.com
Bitossi Home [www.bitossihome.it
Bodrato
\[www.bodratoalcolacola.it\]\(http://www.bodratoalcolacola.it\)
Bormioli Rocco
\[www.bormiolirocco.com\]\(http://www.bormiolirocco.com\)
Braun \[www.braunhousehold.com\]\(http://www.braunhousehold.com\)
Brizzolari
\[www.nastribrizzolari.com\]\(http://www.nastribrizzolari.com\)
Centrotavola Milano
\[www.centrotavolamilano.it\]\(http://www.centrotavolamilano.it\)
Christoffe
\[www.christoffe.com\]\(http://www.christoffe.com\)
Claudia Barbari
\[www.claudiabarbari.it\]\(http://www.claudiabarbari.it\)
Cottalier Sanelli
\[www.sanelli.com\]\(http://www.sanelli.com\)
Dedar \[www.dedar.com\]\(http://www.dedar.com\)
Discipline
\[www.discipline.eu\]\(http://www.discipline.eu\)
Fazzini Home
\[www.fazzinihome.com\]\(http://www.fazzinihome.com\)
Fonderia Ceramiche Bucoi
\[www.fonderiabucoi.it\]\(http://www.fonderiabucoi.it\)
G. H. Mumm
\[www.ghmumm.com\]\(http://www.ghmumm.com\)
Herold distr. B. Morone
\[www.bmorone.it\]\(http://www.bmorone.it\)
I.D. Company
Tel. 02 8901 4371
\[www.ikea.com\]\(http://www.ikea.com\)
Inalpi \[www.inalpi.it\]\(http://www.inalpi.it\)
Kenwood \[www.kenwoodworld.com\]\(http://www.kenwoodworld.com\)
La Fabbrica del Lino
\[www.lafabbricadellino.com\]\(http://www.lafabbricadellino.com\)
La Porcellana Bianca
\[www.laporcellanabianca.it\]\(http://www.laporcellanabianca.it\)](http://www.bitossihome.it)

La Rinascente www.rinascente.it
Laboratorio Pesaro
www.lpdesignfactory.it
Libeco Home
www.libeco.com
Maxwell & Williams
distr. **Cristallerie Livellera**
www.livellera.com
Mepra www.mepra.it
Moneta distr. Alluflon
www.alluflon.com
Novessentia
www.novessentiafood.it
Nys Nordiska www.nys.com
Paolaperonetto.com
www.paolaperonetto.com
Papier www.papier-milano.it
Richard Ginori 1735
www.richardginori1735.com
Rinamenardi.com
www.rinamenardi.com
Rosenthal www.rosenthal.it
Saint Louis
www.saint-louis.com
Sis Home Fashion
www.sis-homefashion.it
Society by Limonta
www.societylimonta.com
Stefania Zecca
www.stefaniazecca.com
Termozeta
www.termozeta.com
Tessilarte
www.tessilarte.it
Victorinox
www.victorinoxmania.it
Villeroy & Boch
www.villeroy-boch.it
Viridea www.viridea.it
Waterford Crystal distr. B. Morone
www.bmorone.it
Wedgwood distr. B. Morone
www.bmorone.it
Zafferano
www.zafferanoitalia.com
Zara Home
www.zarahome.com

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI
Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Director Administrative ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condé Nast Publications Inc.

Executive Vice President

CEO: CHARLES H. THOMPSON

President: ROBERT A. NATHANSON, Jr.

Editorial Director: THOMAS J. WALLACE

Artistic Director: ANNA WINTHUR

Other members: Condé Nast International Ltd.

Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE

President: NICHOLAS COLERIDGE

Vice President: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE, AND MORITZ VON LAFFERT

President, Asia Pacific: JAMES WOOLHOUSE

President, New Markets: CAROL JERNIGAN

Director of Europe, New Markets: NATASHA VON LAFFERT

President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA

Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY

Director of Planning: JAMES WOOLHOUSE

Director of Talent: THOMAS BODANILE

Director of Acquisition and Investigation: MORITZ VON LAFFERT

Global Condé Nast E-commerce Division

President: FRANK ZATARI

The Condé Nast Group of Magazines includes:

VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, Q, VANITY FAIR, BOB APPETIT, CN TRAVELLER, ALLURE, WIRE, LUXE, THEN VOGUE, THE NEW YORKER, ELLE, ELLE ITALIA, GOLF DIGEST, GOLF WORLD

VOGUE, BRIDES & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, Q, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDE NAST JOURNAL, Q STYLE, LUXE, WIRE

VOGUE, VOGUE HOMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, Q, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL, IN FRANCE, Q LE MANUEL DU STYLE

VOGUE, L'UNO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VINCE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, Q, VANITY FAIR, Q STYLE, WIRE, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA

VOGUE, Q, QN, GLAMOUR, Q STYLE, MYSELF, WIRE

VOGUE, Q, VOGUE HOMES, SPOSA, CN TRAVELLER, VOGUE COLLECTIONS, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSA, ELLE ITALIA, VANITY FAIR

VOGUE, Q, VOGUE GIRL, WIRE, VOGUE WEDDING

VOGUE, Q, AD, GLAMOUR, Q STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE

VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, Q MEXICO AND LATIN AMERICA

VOGUE, Q, CN TRAVELLER, AD

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

VOGUE, CASA VOGUE, Q, GLAMOUR, Q STYLE

Published by Edizioni Condé Nast S.p.A.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n. 199.133.199, oppure inviare un fax al n. 199.144.199. Indirizzo e-mail: abbonamenti@condenast.it. Il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 17,88 centesimi di euro al minuto + IVA a senza scatto alla risposta. Per la chiamata da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from foreign countries must be addressed to our worldwide subscription distributor: Presso di S.r.l. c/o CNP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy). Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Presso di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467162 - fax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1-year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDITERRANEAN COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
Q	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	12	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	12	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	12	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	12	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Editore Morichelli, Copyright © 2014 per la Edizioni Condé Nast. Registrato al Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Com. 2, DCB - NO Distribuzione per Italia - S.O.D.P. - Angelo Pizzani - S.p.A. via Belfiore 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI), tel. 02.660301, fax 02.6603020. Distribuzione Estero Sole Agenti for Distribution Abroad S.r.l. - Agenzia Italiana di Esportazione S.p.A. via Manzoni 12, 20089 Rozzano (MI), tel. 02.57513911, fax 02.57513906, www.aie-mag.com. Stampa: Rotonda Lombarda, Cermanon and Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati € 12,00 incluse spese di spedizione. Contatta per 12 numeri €14,90 incluse spese di spedizione. Per informazioni: tel. 02.84402323 (dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 14:00); e-mail: arretati.laqucinaitaliana@edizioni.com o acquisto diretto al sito www.laqucinaitaliana.com



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali



Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7807 del 18-12-2013

14/15



**MARE
È CITO**

**ZUPPETTA
D'INVERNO**

ingredienti molluschi
preparazione una
difficoltà delizia **quantità** cucchiaino

Non perdetevi il numero di

GENNAIO



PROFUMO DI ARANCIA
*Per arricchire con note
fresche e agrumate piatti
dolci e salati*

CONVIVIALE BOLLITO
*Con salse e mostarda,
una corroborante ricetta
della tradizione*



EVVIVA IL MINISTRONE
*Quello classico con
tante verdure più tre nuove
varianti di stagione*

Tutte le ricette del 2014

ANTIPASTI

Allette di pollo fritte ■ galletta di avocado e arancia amara	101 mar.
Ali di razza al pepe verde con ravanelli	84 set.
Arancino sbagliato	118 apr.
Baccalà mantecato al latte ■ mandorle con polenta	121 ott.
Blini con salsa di noci e tartara di branzino	139 dic.
Budino di grano con carciofi	117 apr.
Capesante gratinate ■ erbe ■ nduja	88 gen.
Carciofi con bresaola e uova di trota	142 dic.
Carpeccio di trota con ricotta e cipolle	96 mag.
Churros con salsa di Porto	102 mar.
Crespelle di ceci ripiene di catalogna, scamorza e acciughe	96 ott.
Crochette ai gamberi e guacamole di fave	88 mag.
Crochette al forno con lumache	141 dic.
Crochette di carciofi e bacon	84 gen.
Crochette di manioca con centrifugato misto	91 giu.
Crostata al grano con uova e asparagi	111 apr.
Crostini con fegatini e cavolini di Bruxelles glassati	111 feb.
Crostini con salsa di nocciole e finferli	97 ott.
Fichi con pancetta	97 set.
Filetti di triglia ■ cardamomo ■ erbetta e finocchi	100 mar.
Filetti di triglia con pomodoro e guanciale croccante	119 giu.
Frico alle patate viola con mela verde e uvetta	101 mar.
Friselle, verdure estive e acciughe	80 lug.
Frittatine con salsa di cozze e gelato ai capperi	87 ago.
Fritto misto al nero di seppia	89 ago.
Gamberi crudi ■ quenelle di ricotta ■ crema di piselli	111 apr.
Gnocco fritto con acciughe e limone caramellato	112 mar.
Insaletta di coniglio, fave e crostini	85 mag.
Insaletta con melone bianco, sordino e puntarelle	87 feb.
Insaletta di carciofi, spinaci e scalogno ■ panna acida	102 mar.
Insaletta di mare e lenticchie	144 dic.
Insaletta di pesce fumé e frutta secca	110 nov.
Involtoni di verza e patate con fonduta	86 feb.
Mattonella "carbonara" con sfoglie di pancetta	88 ago.
Mazzetti di seppia ■ pancetta	78 lug.
Melone allo zenzero con frutti ■ mare	77 lug.
Merluzzo in pastella e panzanella	119 apr.
Misto alla giapponese con daikon ■ miso	93 set.
Patate al forno ripiene di mortadella	96 ott.
Peperoni friggibili con pomodori e olive	83 giu.
Pizza di scarola	142 dic.
Polenta, lenticchie, mortadella di fegato	110 nov.
"Seltimbocca" ■ agnello	118 apr.
Salvia ripiena frita	140 dic.
Sardie a beccafico	111 set.
Schegge al grano con zucca brasata	109 nov.
Sfoglione al sesamo con asparagi e bufala	96 mag.
Sgombro marinato ■ cime ■ rapa	109 gen.
Sgombri marinati alla lavanda ■ melanzana fumé	82 giu.
Sorbetto di anguria e pompelmo con riccioli	80 lug.
Soufflé di formaggio, miele e noci	85 feb.
Splendini di pollo e salsa di arachidi	81 lug.
Splendini di mare ■ crema di finocchio	87 mag.
Storione marinato con crema di datteri	187 dic.
Tartara di dentice in coppette di ■ filo	111 feb.
Torta in ■	85 giu.
Torta croccante con ratatouille	115 ago.
Torta di ■ salata con indivia e prosciutto cotto	86 gen.
Torta di zucca e prosciutto cotto	96 ott.
Treccia al cacao, lardo e mostarda	89 ago.
Trota in salagione con sedano rapa e radicchio	96 gen.
Tuorlo con ricci di mare e burrata	96 set.
Vellutata di crostacei con porcini e tartufo nero	96 set.
Verdure e fonduta	85 gen.
Vitello tonnato	79 lug.

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI

Anello di riso al ragù ■ quaglie	147 dic.
Bigoli con coda di bue, mandorle tostate	115 nov.
Cannellini alla melanzana	102 set.
Cannellini con gamberi e arance	148 dic.
Cappelletti agli asparagi con fonduta	83 mag.
Caramelle tricolori alla ricotta ■ speck	111 mar.
Casoncelli di porri e patate	83 lug.
Cavatelli con polpettine di polpa	83 lug.

Conchiglioni gratinati con radicchio e salsiccia	119 nov.
Crema di carciofi	150 dic.
Crema di cavolfiore, cozze e penne	88 gen.
Crema di latte con riso, crostini e olive	122 apr.
Crema di porri e sedano rapa con champignon brasati	90 feb.
Crema di verza e patate con crostini di bitto	118 nov.
Crema fredda di carote e piselli	83 ago.
Crespelle di piselli con misto di verdure	96 giu.
Cus-cus al pistacchi con verdure e pollo	105 lug.
Fagottini di cozze, crema di cannellini e cavolo viola	148 dic.
Fusilli con cozze e pane croccante	91 ago.
Gnocchi e "polenta liquida" al gorgonzola	120 apr.
Gnocchi al porro con sugo di vitello	99 set.
Gnocchi di pane con cardi e castagne	111 gen.
Gnocchi di patate affumicate con pesto di spinaci e speck	147 nov.
Gnocchi di patate, broccolo romanesco ■ rombo	88 feb.
Gnocchi di semolino viola	89 gen.
Gnocchi di spinaci con crema di ricotta all'erba cipollina	104 mar.
Lasagne, zucchine e stracchino	96 ago.
Melaglie alla "carbonara" con carciofi	90 feb.
Minestra di orzo, farro ■ verdure	92 mag.
Minestrone di riso, fagioli e olio al timo	100 ott.
Orzo, crescenza e miglio croccante	101 ott.
Paccheri con vongole e seppie	85 lug.
Paccheri fritti di capponne e castagne	189 dic.
Parmigiana con ragù marinato	92 ago.
Passatelli in brodo con pollo ■ catalogna	99 ott.
Pasta con carciofi e spinaci	122 apr.
Pasta nera alla chitarra, seppie, piselli e zenzero	106 mar.
Pici con ragù di coniglio	91 mag.
Pizzoccheri con casera e verza	150 dic.
Ravioli ai broccoli in salsa alla cannella	100 ott.
Ravioli di ricotta e rana pescatrice	84 lug.
Ravioli verdi al salmerino	121 apr.
Rigatoni con salsa di peperoni	94 ago.
Riso croccante con spugnone e capesante	92 mag.
Risotto agli agrumi con storione affumicato	118 nov.
Risotto ai profumi del Sud	84 lug.
Risotto al limone con bresaola e rucola	106 mar.
Risotto alla lettagia	96 giu.
Risotto alla liquirizia con ragù di pemice e finferli	100 set.
Risotto con fegatini al Marsala	89 feb.
Risotto di zucca con carciofi	90 gen.
Sedani con radicchio rosso e fonduta di Asiago	89 gen.
Spaetzle estivi	96 giu.
Spaghetti e pesce San Pietro	101 set.
Spaghetti in rosso con cavolfiore	152 dic.
Spaghettoni in salsa di crostacei con pane croccante al timo	89 feb.
Splendi di riso e carpeccio	94 ago.
Stracotti di pasta di ceci e scampi	103 set.
Tagliatelle al ragù bianco e pecorino	105 mar.
Tagliolini di crespelle con le vongole	117 mag.
Tagliolini con polpo ■ funghi porcini	127 set.
Tonnetta al pesto di zucchine, vongole e pomodorini	97 giu.
Zuppa di lenticchie	116 nov.
Zuppa di pesce di scoglio	124 apr.
Zuppa di rana	102 set.
Zuppetta di noodles, pollo ■ avocado	106 mar.

SECONDI DI PESCE

Acciughe croccanti alla scamorza	94 gen.
Alci in carrozza	117 ago.
Astice al forno con burro e scalogno	89 lug.
Baccalà ■ panelle con pesto di erbe	126 nov.
Bastoncini di merluzzo e ceci con crema di rucola	106 ott.
Braciola di pesce spada	127 nov.
Calamari imbottiti su crema di pane	191 dic.
Calamari in vasetto profumati con zenzero e alloro	101 giu.
Calamari ripieni di caponata	96 ago.
Calamaro rosolato con pomodoro secco, puntarelle e salsa all'aglio	110 mar.
Capesante alle olive e salsa allo zafferano	83 gen.
Capesante con granita di cetrioli	97 ago.
Capesante, crema di castagne e bacon	105 ott.
Carpeccio di rombo con porri	156 dic.
Carpeccio di astice e carciofi con salsa bernesca	108 mar.
Cernia con penne al pomodoro	126 apr.
Coda di rospo al forno con fichi e funghi misti	106 set.

Cozze all'ascolana in sugo di pomodoro	111 lug.
Cozze alla mediterranea	111 mag.
Dentici, ribes e salsa di cipolle	111 lug.
Filetti di alici al ribes nero	100 giu.
Filetti di palamita fumé con zabaione di mare	155 dic.
Filetti di San Pietro con borlotti e cipolle	97 mag.
Filetto di leverello burro ■ salvia	107 set.
Fritto di gamberi e triglie ■ maionese al crescione	128 apr.
Gamberoni con stracciatella di cavolfiore e lumache di mare	94 feb.
Insaletta di bietole e moscardini	111 mag.
Merluzzo fresco all'acqua di pomodoro e anguria	100 giu.
Ostriche gratinate ■ speck e crema al Marsala	123 nov.
Ostriche, perle e alghe	160 dic.
San Pietro al vapore, vellutata di porri e alghe	94 gen.
Pece spada ■ camomilla	98 lug.
Pece spada nello speck con cipolle al Porto	94 gen.
Pizza di ■	111 ago.
Polpo al ragù	124 nov.
Polpo arrostito con crema di fave fresche	130 apr.
"Porchetta" di rana pescatrice	119 mag.
Rana pescatrice al vino bianco, cuscus e verdura	127 apr.
Rana pescatrice in pasta filo con scalogni	92 feb.
Razza mantecata al sedano rapa e centrifugato di zenzero	94 feb.
Ricciola con crema di topinambur	125 nov.
Rombo fritto con broccoli agli agrumi e olive nera	110 mar.
Rotolini di pesce spata ■ piselli	95 mag.
Salmerino, broccolo e "cotoignata" alla cannella	111 feb.
Scorfano in zuppeta di cipolle con finocchi	149 nov.
Seppie e verdure al nero	105 set.
Seppioline imbottite	104 ott.
Sgombro alla paprica ■ tortino di sedano rapa	103 ott.
Sogliola al lemon grass e mandorle	111 apr.
Sogliola con fagiolini e finocchi	98 ago.
Spigola in crosta di sale	99 giu.
Strudel di salmone e merluzzo	127 mar.
Tegame di conchiglie al limone	102 giu.
Terrina di astice e cavolo nero	158 dic.
Tonno e mozzarella nelle michette	96 mag.
Tortino di alici e pane nero	108 mar.
Triglie all'ancoretta	162 dic.
Pagello al vino bianco con cime di rapa	160 dic.
Triglie tiepide alla nizzarda	106 set.
Trota alla quinoa	105 ott.
Trota salmoneata nella catalogna con salsa ■ Traminer	93 feb.
Ventresca ■ tonno in agrodolce con spinaci, uvetta e pinoli	92 gen.
Zuppa bianca di frutti di mare al rafano, finocchi ■ champignon	109 mar.

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO

Agnello laccato al miele e pepe rosa	138 apr.
Animelle impanate alle mandorle e carciofi	118 mar.
Blanquette di coniglio e verdure	142 apr.
Bocconcini di coniglio, orzo e cipolla	108 mag.
Bombette di manzo e salsiccia	102 feb.
Carpeccio di cavallo all'agro con verdure	117 set.
Carpeccio e granita di ■ e lime	140 apr.
Cané ■ vitello in crosta di ■	172 dic.
Chateaubriand ■ pepe rosa e semi caramellati	115 set.
Cocotte con uova di quaglia ■ carciofi ■ formaggio	175 dic.
Coniglio ■ zuppeta ■ mandorle	107 ago.
Coppa di maiale gratinata all'olandese	101 gen.
Cosce di gallinella fritte e insalata di puntarelle	118 mar.
Costata alle cipolle	138 nov.
Cotolette di maiale gratinate alle melanzane e tahina	110 giu.
Cotechino e crema di lenticchie con mostarda di mele cotogne	102 gen.
Crema salata con radicchio ■ fichi freschi	116 set.
Croque-madame con pane ai cereali	111 giu.
Farsina ripiena di zucca e amaretti	102 feb.
Fegato ■ veneziana	114 ott.
Filetto di agnello in guscio croccante	99 lug.
Filetto di maiale ■ pepe con carciofi fritti	102 feb.
Filetto di maiale, mele e cipolline al Calvados	178 dic.
Filetto di manzo con zucchine all'erba cipollina	110 giu.



+Linkage-Adx

ALCE NERO. CIBO VERO OGNI GIORNO.

Chi mangia sano, biologico ■ italiano
sceglie Alce Nero, un Cibo Vero, che
nutre bene. Vero come il rispetto per la
terra degli oltre mille soci agricoltori;
vero come il gusto di materie prime
coltivate con cura ■ sapienza; vero perché
racconta tutto di sé.

**ALCE NERO È UNA PARTE DI TE.
OGNI GIORNO DI PIÙ.**



www.alcenero.com

www.alcenerashop.com

Seguici anche su fattiidire.com



Strudeli di arance e mele	106 gen.
Tarte tatin di prugne	125 set.
Tarte tatin di pere e ananas	104 feb.
Tartufi con ciliegie sotto spirito	112 mag.
Tegole valdostane	119 ott.
Torta al farro con frangipane e fragole	121 apr.
Torta soffice al cacao con crema di fragole	111 mag.
Treccia ai fichi	185 dic.
Zuccotto al frutto della passione	121 mar.
RAPIDAMENTE BUONI	pag.
ANTIPASTI	
Crostino con uovo ■ pomodoro	70 feb.
Crostini di scarole	101 nov.
Fagottini con zucchine ai semi di finocchio	mag.
Focaccia con pomodori verdi e salsa agropiccante	82 ago.
Frisella con cipolle, limone e menta	mag.
Galette di fagioli rossi e mais	78 gen.
Insaletta di avocado e sgombero	72 lug.
Mini panzerotti ripieni di scarole e mozzarella	95 mar.
Mini ■ di salmone e	130 dic.
Panini all'olio ■ straccotti di vitello	set.
Piedine con squacquerone ■ prosciutto	92 ott.
"Revoli" di pesce spada con melanzane	91 set.
Sfoglìa al grana con fichi e prosciutto	86 set.
Sfogliata alla ricotta e asparagi	113 apr.
PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI	
Chicche, mozzarella e peperoni	70 lug.
Chicchi neri, palline variopinte	98 mar.
Crema di barbabietole con ciuffetti di yogurt	96 mar.
Crema di piselli con cornifallos al formaggio	115 apr.
Crema di verze e patate con pane di segale ■ speck	82 gen.
Crespelle di mais con i broccoli	135 dic.
Farfalle, catenaglie e radicchio	131 dic.
Fusilli con speck e creme leggere al prezzemolo	90 set.
Gnocchetti con castagne e spinaci	103 nov.
Gnocchetti con crema alla curcuma e fava	114 apr.
Gnocchetti sardi e ceci al bacon	gen.
Lasagne ■ pesto e ricotta	74 lug.
Mezzi paccheri al tonno e limone	72 lug.
Miglio con rucola, pinoli e olive	79 mag.
Minestra di cavolo rosso con soppressa e meli	82 feb.
Minestra di legumi	132 dic.
Minestrone di patate e funghi ■ crostini	88 set.
Minestrone con mandorle e basilico	88 giu.
Pennette con polpo e sugo crudo al finocchietto	85 ago.
Pennette integrali con porri e guanciale	97 mar.
Piedine con carpaccio di manzo	111 apr.
Revoli pronti di zucca con salsa dolce salata	80 gen.
Rigatoni al carciofo	78 feb.
Rigatoni con crema di cavolo cappuccio ■ toma	89 ott.
Risi e bisi	81 mag.
Risotto alla zucca e aceto balsamico	90 ott.
Risotto con zucca e salvia fritta	101 feb.
Risotto di semola, gamberi e zucchine	87 set.
Sauté di spaghetti orientali e verdure	81 feb.
Spaghetti con ricotta e olive	ago.
Spaghetti di riso e mais con tritola	110 apr.
Tarte tatin di zucca e gorgonzola	133 dic.
Tagliatelle verdi alla crema di noci e salvia	100 nov.
Tortellini al burro e nocciolo	feb.
Trofe, straccotti di tacchino ■ peperone	giu.
DI	
Bacalà e ceci in guazzetto	84 mar.
Filetti di orata in crosta di semi di girasole	114 apr.
Fritto doppio di gamberi ■ chips di topinambur	82 gen.
Merluzzo e patate in insaleta	giu.
Papote di bravi impanate	89 ago.
Profilà di patate ■ salmone al lime	90 ott.
Sauté di gamberi, indivie e arancia	106 nov.
Scoffano al pompelmo e insaleta in rosa	79 gen.
Spiadini di rana pescatrice	74 lug.
Tortino di sarda e cavolfiori	134 dic.
Treccia di salmone con salsa all'acetosella	78 feb.
Trota al timo con riccioli di sedano	102 nov.
SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO	
Bocconcini di maiale e cipolline in agrodolce	95 mar.
Bracirole piccanti ■ chutney ■ mela	gen.
Cotolette di maiale fantiche	90 feb.
Cotolette di maiale ■ frutta disidratata	93 ott.
Hamburger di pollo alla rucola	87 giu.
Hamburger di vitello	104 nov.
Insaleta di coniglio	mar.
Insaleta di pollo, finocchio ■ bacon	104 nov.
Involtili di manzo con fichi ■ pinoli	dic.
■ di vitello	82 ago.
Nodino limone e salvia	94 mar.
Omelette e fagiolini	73 lug.
Pollo al curry con latte ■ cocco	112 apr.
Polpetta per San Valentino	81 feb.

WALD

SAPORE &
BENESSERE

www.wald.it



IL PIACERE DI CUCINARE SANO TUTTI I GIORNI.

Una collezione di strumenti per la cottura realizzati in **TerraSana** argilla da fiamma di alta qualità cotta ad elevata temperatura ■ decorata ■ mano con effetto semi matt. Per cottura sulla fiamma, piastra elettrica, forno tradizionale e microonde.

Nella foto: "Filetti di pollo aromatico", una delle tante sfiziose ricette pubblicate nella "Guida ■ mangiar sano" che troverai all'interno di ogni pentola Sapore & Benessere.


- Subito pronta all'uso.
- Non assorbe odori, né grassi o liquidi.
- Si ripone facilmente impilando le varie misure.
- Eccellente resistenza allo shock termico ■ meccanico.
- Nickel free.
- Mantiene in maniera eccellente un giusto grado di umidità interna cuocendo in modo naturale ogni alimento, conservandone inalterati i valori nutrizionali e il sapore originario.

Straccetti di manzo e cetrioli	71 lug.
Tacchino alle mandorle e riso Basmati	97 mar.
Tagliata di con salsa chimichurri	mag.
Toast scandiavo	90 gen.
Tofu arrostito coriandoli vegetali	86 mar.
Uovo al tegamino con zucca e cavolo verza	101 nov.
Uovo in camicia con mistica e funghi	88 ott.
Uovo strapazzato pomodori al cipollotto	82 mag.
Carote, piselli teccole glassate	110
Fagioli mangiatutto con mozzarelline	86 giu.
Finoocchi farciti allo speck	81 feb.
Isberg, fichi salsa di mandorle	90 set.
Insalata autunnale	91 ott.
Insalata di tacchino e	81 ago.
Insalata di asparagi, sedano e limone	112 apr.
Insalata di lattuga e carciofi con ricotta al forno	81
Insalata di sedano rapa e rapsadura	131 dic.
Insalata mista con fiori di zucca	82 mag.
Peperoni ripieni di pane e provolone	81
DOLCI E BEVANDE	
Bavarese facile	88 mar.
Cookies veloci di farina di riso e noci	89 ott.
Crema al limoncello	102 nov.
Crema di avocado con melone	87 giu.
Crespella con lamponi, yogurt e miele	79 mag.
Cuore di frolla al cioccolato e lamponi	79 feb.
Cus-cus con frutta	79 gen.
Frittelle di mela in pastella di birra	ott.
Frollini con infuso di fragole	111 apr.
Macedonia di frutti esotici	113 apr.
Macedonia esotica in zuppetta di cocco	83 feb.
Mangia e bevi di agrumi melagrana	81
caramelle in pile con riso soffiato	83
Muffin panettone	134 dic.
Penne al cioccolato bianco con mirtili	87 set.
Pesche con gelato e salsa di albicocche	71 lug.
Ravioli dolci cioccolato di Modica	96 mar.
Sorbetto rapido alle pesche e uva	89 set.
Torretti farciti di panna e mirtili	115 apr.
Torta soffice ai frutti rossi	76 lug.
Tortelli di sfoglia alle prugne	83 ago.
"Vermut-frappé" con anguria e frutti rossi	84 ago.
Zuppetta di fragole con amaretti	mag.
SUGGERIMENTI	meze
UNA SORBITA SULLA NEVE	
Biscotti speziati con ganache di cioccolato bianco	46 gen.
Cioccolata calda	45 gen.
Crostata di mele con crumble alle nocciole	44 gen.
Insalata di bollito	40 gen.
Macedonia di montagna	36 gen.
Parino polpettone, cavolo cappuccio e senape	43 gen.
Parino con toma, radicchio e olio nocciole	42 gen.
Sfogliatine alla ricotta	37 gen.
Uova con pane e speck	39 gen.
Verdure miste all'agro	41 gen.
Vin brulé	46 gen.
VERDURE D'INVERNO	
Cipolle ripiene di carciofi	57
Crespelle con cima di rapa, radicchio e casera	51 gen.
Crostata di zucca e teleggio	60 gen.
Focaccine soffice rovesciata	50 gen.
Minestrone di verdure miste	54 gen.
Verza intera farcita catalogna e zucca	gen.
COME IN	
Budino agli amaretti	50 feb.
Guancia di vitello brasata al vino	45 feb.
Mondeghilli	39 feb.
Ravioli sugo di arrosto	43
Ribollita di cavolo nero	44 feb.
Torta di pane cioccolato	49 feb.
Trippa con oli e pecorino	40 feb.
IL BACCALÀ	
"Brandade"	56 feb.
Cannoli al baccalà su gallette di cannellini	59 feb.
Crochette di baccalà punterelle alla bottarga	56 feb.
Frittata al forno di cipolle e baccalà	54 feb.
rose ripiene	58 feb.
Ravioli di baccalà crema di broccoli	57 feb.
SMILTIUONI	
Bistecca tonno	49 mar.
Chiocciola dolce	mar.
Crema di patate crostini di "passatelli" e tartufo nero	50 mar.
Focaccia con spinaci e crescenza	mar.
Foie gras caramellato al cucchiaino	50 mar.
Gaufre con mascarpone e miele di corbezzolo	50 mar.
GUSTO IN	
Alette gabbia di pastella	85
Bufale in carrozza	85 mar.

Chicchiere appassionate	66 mer.
Frittelle e sorpresa	66 mer.
Gnocchi ripieni al culistello e coriandoli	66 mar.
Porchetta e stelle filanti	66 mar.
Zeppole strette come acciughe	66 mar.
SUONA PASQUA UN PRANZO CON GLI AMICI	
Bocconi di capretto gratinati	80 apr.
Cannelloni con barba di frate	78 apr.
Carciofi fritti	80 apr.
Pastiera napoletana	82 apr.
Piccole pasqualine	77 apr.
Uova sode con tre farciture	77 apr.
LO CHEF INCONTRA IL VESPERO	
Crema di crescione con uovo e burrata	92 apr.
Dadi di lingua e di barbabietola e capesante	92 apr.
Frutta in gelatina e crema di patate viola	100 apr.
Gnocchi di ricotta con centrifugato	96 apr.
Spuma di gorgonzola su frolla allo zafferano	96 apr.
Zuppe di pesce e alghe con blini	96 apr.
ROSSO FRAGOLA	
Aspic al St-Germain con fragoline	53 mag.
Dadi di tonno al sesamo con fragole "balsamiche"	81 mag.
Insalata con capesante e salsa di fragole	48 mag.
Medaglioni di maiale, composta di fragole e scalogni	48 mag.
Mini cheesecake con chips di fragole	82 mag.
"Sushi" dolce con fragole e caramello salato	81 mag.
MOZZARELLA I LOVE YOU	
Fiori di zucca ripieni fritti	66 mag.
Mozzarella con bottarga e sedano	66 mag.
Mozzarella con pesto mediterraneo	66 mag.
Mozzarella marinata e avvolta nei cetrioli	66 mag.
Patate farcite e gratinate	84 mag.
Ravioli saraceni alle zucchine	67 mag.
Sformato di pane e mozzarella	66 mag.
FORNITO	
Camoni farciti alla provenzale	56 giu.
Gelatina rapida di pomodoro con verdure miste	56 giu.
Pappa al pomodoro	54 giu.
Pomodori farciti con polpo e olive	57 giu.
Ravioli ripieni di pomodoro e ricotta di bufala	56 giu.
Spiedini di pomodorini con acciughe e basilico	58 giu.
Tartara di baccalà e pomodoro al dragoncello	54 giu.
CHIC & TRENDY LUNCH BOX	
Arrosto di tacchino e salsa tonnata	73 giu.
Cookie con albicocca e cioccolato bianco	77 giu.
Focaccine di farro stracchino e verdure	77 giu.
Pasta fredda al pesto di ricotta	77 giu.
Peperoni arrosti e bruschetta	66 giu.
Sushi all'italiana	73 giu.
SPESA AL MERCATO	
Crema di peperone rosso e mozzarella farcita	44 lug.
Frittelle verdi di borragine	45 lug.
Gattò di patate, rucola e peperoni verdi con pomodori	47 lug.
Macedonia di frutta mista e pomodori	49 lug.
Sorbetto alla cinghia	48 lug.
FRUTTA GHIACCIA	
Albicocche sullo stecco	58 lug.
Cubetti di macedonia	58 lug.
Fragole al basilico	57 lug.
Granita di frutto della passione	59 lug.
GELATI E SORBETTI	
Gelato allo yogurt con caramello	82 lug.
Gelato di ricotta con pinoli tostanti	80 lug.
Sorbetti al caffè, all'anguria e allo spritz	84 lug.
Sorbetto di sedano e finocchio con bruschetta e salame piccante	96 lug.
Tris di gelati alla frutta	83 lug.
TORNO	
Involentini di tonno affumicato con provolone	85 lug.
Polpettine con tonno al naturale	85 lug.
Salsa con tonno sott'olio e capperi	85 lug.
Spaghetti con ventresca	81 lug.
Tartara con gelato di mandorle	84 lug.
Trancio scottato con prosciutto crudo	82 lug.
CENA IN TERRAZZA	
Cotolettine di vitello con verdure	56 ago.
Grisini lievitati al rosmarino	55 ago.
Grisini rapidi al grano e timo	55 ago.
Pasta fredda con pesto di rucola	53 ago.
Riso bicolore con triplo condimento	52 ago.
Spiedino di pollo e gamberi con salsa di avocado e limone	54 ago.
Spuma di yogurt con frutti rossi e grissini dolci	57 ago.
PREPARAZIONE LE GIGANTI DELL'ORTO	
Chips croccanti con caprino alle olive	65 ago.
Flan su salsa al formaggio	67 ago.
Involentini con crema di ceci	68 ago.
Melanzane lunghe al funghetto	69 ago.
Melanzane mignon grigliate	69 ago.
Melanzane striate in agrodolce	69 ago.
Tartare fumé e mozzarella	66 ago.

DUE SORBITI CON LA FRUTTA	
Semifreddo di more e yogurt con croccante	71 ago.
Semifreddo di ribes e meringa	71 ago.
UNA SORBITA TRA LE VIGNE	
Bocconcini di farfona e uva nera	55 set.
Crema di fagioli nella foglia vite	52 set.
Crema di riso e salsa all'uva rosata	set.
Focaccia dolce con uva bianca	58 set.
Insalata di farro con mozzarelline	55 set.
Tartelletti integrali ai funghi porcini	set.
FUNGHI D'AUTUNNO	
Crema di porcini con involtini scampi e pancetta	87 set.
Fioretti di vitello con uova scottate	70 set.
Funghi misti trifolati a crostone di polenta	72 set.
Insalata ricca con uova e porcini	72 set.
Mini sandwich chiodini sott'olio	72 set.
Pappardelle con funghi castelmagno	86 set.
Tigelle lardo e finferli	89 set.
MUFFIN	
Muffin ai mirtili	75 set.
Muffin te verde e cioccolato bianco	78 set.
Muffin con fichi mandorle	77 set.
Muffin con limone e pistacchi	78 set.
UN PASTICCIO TUTTO	
Cipollotti e porri brasati	51 ott.
Sogliole alla besciamella	50 ott.
Tagliolini ai funghi panna	49 ott.
Tartine con uova	48 ott.
Vitello ripieno alla zingara	52 ott.
Zuccotto castagne	55 ott.
BURRO IL GRANDE RITORNO	
3 burri aromatizzati in vasetto	87 ott.
burri aromatizzati in panetto	87 ott.
Blacotti al burro	86 ott.
Crema dolce al burro	87 ott.
Filetto di sogliola con nocciole	84 ott.
Sformatini di broccoli e salsa olandese	84 ott.
Zuppa di pane, burro, limone e uova di salmone	83 ott.
LA MAGIA DELLA COTTURA AL	
Banana, mango e albicocche in cartoccio	48 nov.
Cubetti di seitan e tofu	nov.
Filetto di scorfano e cozze	48 nov.
Polpette di vitello alla paprica	44 nov.
Seppie e code di gamberi	48 nov.
Striscioline di maiale e cavolo	48 nov.
SORTUOSO BRASATO	
Anatra in tagame con arancia, passito e frutta secca	63 nov.
Cassoulet di maiale e verze	80 nov.
Cinghiale alla maremmana con olive verdi	85 nov.
Reale di bue grasso al Nebbiolo	59 nov.
Storione al vino rosso	80 nov.
NON SOLO BELLA	
Marmellata di zucca speziata	80 nov.
Millefoglie di zucca croccante	77 nov.
Passata rapida di zucca con crostini	80 nov.
Ravioli con zucca, amaretti e mostarda	78 nov.
Tortine morbide di zucca con gelato	78 nov.
Zucca e cipolle in agrodolce	80 nov.
Zucca e gamberi in tempura	nov.
I BISCOTTI VERUTI DAL NORD	
Florentina	87 nov.
Kipferl	87 nov.
Leckerli	89 nov.
Shortbread	88 nov.
MAGICO NATALE	
Bavarese di torrone e croque monsieur	87 dic.
Cocktail di scampi	82 dic.
Petto di cappon ripieno delle sue cose	dic.
Ravioli di stoccafisso e crema di scorzonera	83 dic.
Storione in crosta con lenticchie	84 dic.
Verdure glassate al miele	dic.
CAVIALE PREZZI MINI LUSO MAXI	
Baccalà mantecato e polenta bianca	81 dic.
Carpeccio di storione	81 dic.
Consommé freddo con finocchio	82 dic.
Jackpot potato con robiola	81 dic.
Ricotto viola con capesante	83 dic.
Tris di pane, caviale panna sciolta	86 dic.
Uova con uva	81 dic.
TARTUFO BIANCO E NERO IN INTIMO INTRECCIO	
Crema al tartufo bianco	94 dic.
Filetto di manzo con tartufo nero	91 dic.
Lasagne con verza, patata e tartufo nero	90 dic.
Misto di verdure, tagamino e tartufo bianco	89 dic.
Olio al tartufo nero	94 dic.
Sfogliatelle al tartufo nero	94 dic.
Tartufamisu con tartufo bianco e nero	dic.
FRUTTA SECCA	
Baccalà con spuma di mandorle e noci	103 dic.
Baci di dama di nocciole con caprino	106 dic.
Cremino di ricotta, pera e gelato di noci	104 dic.





CON UN PIZZICO
DI PEPE PUOI
FARGLI VEDERE
DI CHE PASTA
SEI FATTA.

LA CUCINA
ITALIANA

LA SCUOLA

LA CUCINA CHE FA SCUOLA

Con la Scuola de La Cucina Italiana puoi fare colpo in cucina.
Attraverso le lezioni dei nostri cuochi, potrai imparare tutti i segreti
de La Cucina Italiana e portarli anche sulla tua tavola.
Visita il sito e scopri il corso più adatto a te.



www.scuolacucinaitaliana.it



Detteri farciti e pancetta	106 dic.
Farsone farcite	102 dic.
Gnocchi con fichi, prugne e albicocche	101 dic.
Tostat ■ frangipane	106 dic.
Tacchino ripieno	110 dic.
PAESE BARBESSE SENZA UN DOLCE	
Crumble di mele Renetta alla cannella	125 dic.
Mini pendoli al tè matcha	124 dic.
Mousse di zabaione su ciak di torrone	123 dic.
Pen di spezie con crema di yogurt	122 dic.
Sfere di meringa ai tre sorbetti	126 dic.
Struffoli con sciropo di acero e frutti rossi	121 dic.
PAESE DI PIACERE	
Caffè con grappa	129 dic.
Cioccolato bianca calda	dic.
Infuso ■ Rooibos e mandarino	dic.

SCUOLA DI CUCINA 3

Fagottini ■ gamberi	80 apr.
Frittata semplice	58 apr.
■ caprese	80 apr.
Sandwich di frittatine	62 apr.
Suprema brasata e riso	44 mag.
Suprema di pollo	42 mag.
Suprema dorata	mag.
Suprema imbottita	mag.
Tartara classica	42 giu.
Tartara di alici	44 giu.
Tartara di vitello con cipollotti fritti	43 giu.
Tartara ortolana	44 giu.
Gazpacho "alle griglia"	37 lug.
Gazpacho all'italiana	37 lug.
Gazpacho con riso Basmati al salto	35 lug.
Gazpacho di zucchine	36 lug.
Gazpacho ricetta classica	34 lug.
Calamari a mo' di arancino	43 ago.
Calamari al tonno	45 ago.
Calamari al vapore con ■	44 ago.
Calamari e peperoni ■ pomodoro	45 ago.
Calamaro ripieno ricetta classica	42 ago.
Crostata	42 set.
Crostata al gorgonzola	45 set.
Crostata di pesce e amaretti	45 set.
Crostatine con crema e frutta	44 set.
Arrosto ricetta classica	40 ott.
Filetto di maiale nel pane alle noci	43 ott.
Spinecino agli spinaci	43 ott.
Tacchino con patate e funghi	42 ott.
Risotto con baccalà e barbabietola	55 nov.
Risotto con robiola e coniglio	54 nov.
Risotto moderno "alla Marchesi"	55 nov.
Risotto ricetta classica	52 nov.
Patè di carni miste con fagotini	57 dic.
Patè di fagioli dall'occhio e lattuga	57 dic.
Patè di salmone e gamberi	56 dic.
Patè ricetta classica	54 dic.

SCUOLA DI CUCINA 1 ■ CLASSICA

11 ■ NUOVE RICETTE	■ mese
Brodo di carni miste	83 gen.
Consommé con rondella di pollo	84 gen.
Minestrina di coda	84 gen.
Purè al tartufo e uovo con brodo al Marsala	84 gen.
Zuppa di galletto e ortaggi	84 gen.
Purè ■ patate	85 feb.
Crochette al gorgonzola con salsa all'aglio	86 feb.
Gratin di ortaggi brasati	feb.
Purè morbido con ragù di anatra	feb.
Sformatini con gamberi e cavolo cinese	feb.
■ frolla classica	71 mar.
Crostata doppia di mele	72 mar.
Pen de ma	71 mar.
Tortine di riso al frangipane	72 mar.
Varietà di sablés	72 mar.
■ salsa olandese	apr.
Merluzzo e frittini con salsa olandese	109 apr.
Pecchettoni di capesante con salsa ■	108 apr.
Tazzine e sorprese con salsa olandese	109 apr.
Uovo alla Benedict con salsa olandese	108 apr.
La Pasta per bigné	75 mag.
Bigné ■ crema di asparagi	76 mag.
Éclair alla ricotta con salsa di fragole	77 mag.
Gnocchetti gratinati con fava	76 mag.
Parle-Brest con ganache croccante	77 mag.
Vellutata	83 giu.
Crema di peperoni arrostiti e scarola	85 giu.
Vellutata di carote ■ yogurt ■ alette di pollo al curry	84 giu.
Vellutata di cipollotti e patate con pois di verdure	84 giu.
Vellutata di lattuga e fagottino di pesce	85 giu.

Salsa di pomodoro	77 ago.
Bocconcini di scamone in pizzaiola rustica	78 ago.
"Granita" di pomodoro, calamari e zucchine	79 ago.
Gratin di sarde su pane toscano	78 ago.
Spaghettoni alla Norma	78 ago.
Fumetto	83 set.
Brodetto di scoriano e crostone di melanzane	84 set.
Filletti di spigola, vellutata e verdure	84 set.
Gelo di pesce, insalata e gamberi	85 set.
Risotto di gallinella e pascarioca	85 set.
Pasta all'uovo	85 ott.
Lasagne al formaggio di malga	86 ott.
Minestrina di fave, cicorie e stracotti	87 ott.
Ravioli di barbabietola	87 ott.
Tagliatelle al ragù di cinghiale	86 ott.
La maionese	91 nov.
Selame di ortaggi, salumi e grissini	92 nov.
Spiedino di carni con tre maionesi	92 nov.
Verdure e gamberi, con mousse di maionese al curry	94 nov.
Patate al forno con maionese veg e cipolle all'aglio	94 nov.
Pasta sfoglia	116 dic.
Cannoncini al pistacchio	115 dic.
Petto d'anatra in crosta al peperone	113 dic.
Saletini e pizzette	116 dic.
Stelle millefoglie con creme di marroni e arancia	114 dic.

■ VIAGGIO RICETTE STRANIERE

■ VIAGGIO RICETTE STRANIERE	pag. mese
Bienenstich	81 set.
Budino di mirtillo	81 giu.
Cepellini, gnocchi ripieni	79 giu.
Coda di rospo ■ farmorica	73 ago.
Coniglio alla maltese	73 mag.
Crêpe con salsa al caramello salato	75 ago.
Detteri farciti con pasta di mandorle	85 nov.
Filled tofu Hong Kong style	135 mar.
Fish cake di baccalà con salsa rosa	89 ott.
Gâteau piment	113 lug.
Kalitsounia	131 mag.
Mortadella di salmone e seppia	103 apr.
Ölbrød, pudding di pane di segale	89 dic.
Pane di cocco	71 ott.
Purè di fave con uovo e salsiccia	67 lug.
Salmoncino marinato e cracker	105 apr.
Seppie con piselli e spezie	83 nov.
Shuba russa	119 feb.
Smerbrød, tartine assortite	87 dic.
Sopa de mani	119 gen.
Tomatkeftedes, crocchette di pomodoro	89 lug.
Zuppa della vedova	71 mag.
Zuppa di fagiolini	79 set.

VOCAZIONE GOURMET

VOCAZIONE GOURMET	pag. mese
Biscotti ripieni	32 nov.
Biscotti "zuccherosi" all'alchermes	24 ago.
Burger di rombo	32 ott.
Casarecce alla trapanese	33 set.
Halibut su vellutata di mele	122 gen.
Ossobuco di mare	122 feb.
Peccheri ripieni alla tre carni	36 mag.
Panettone	45 dic.
Pasta fatta in casa al pesto ligure	37 giu.
Schiacciata fiorentina	136 mar.
Timbale di orate ■ zucchine con salsa di fave al curry	48 apr.
Tortino di riso Venere e triglie croccanti	21 lug.

IN VIAGGIO RICETTE ITALIANE

IN VIAGGIO RICETTE ITALIANE	pag. mese
Anguilla in umido alla napoletana (Campania)	71 dic.
Anolini in brodo (Emilia-Romagna)	70 dic.
Capunsei (Lombardia)	71 nov.
Carteddetti (Puglia)	72 dic.
Cavallucci (Toscana)	61 mag.
Condijun (Liguria)	32 lug.
Cotoletta alla milanese (Lombardia)	89 apr.
Culurgiones (Sardegna)	39 giu.
Fagioli all'uccelletto (Toscana)	81 ago.
Mandorle e peperoni (Basilicata)	66 giu.
Manzo all'olio di Roveto (Lombardia)	61 ott.
Ossobuco alla milanese (Lombardia)	117 gen.
Pandolce genovese (Liguria)	78 dic.
Pasta con le sarde (Sicilia)	84 mag.
Ravioli capresi (Campania)	84 lug.
Rustico lecchese (Puglia)	85 set.
Sagne chine (Calabria)	117 feb.
Torciglione (Umbria)	78 dic.
Torta di farini saraceni (Trentino-Alto Adige)	63 ago.
Tortano ■ Pasqua (Campania)	57 apr.
Zaletti (Veneto)	133 mar.
Zeiten altotesino (Trentino-Alto Adige)	74 dic.

IERI E OGGI

IERI E OGGI	pag. mese
Budino di ciliegia	121 ago.
Budino di mele	121 gen.
Cetrioli alla Duse	133 set.
Filletti di merluzzo alla Olmi	129 giu.
Lasagne di patate	121 feb.
Minestrina magliolina	127 mag.
Pollo alla Maxim's	137 mar.
Spaghetti alla Ungaretti	127 ott.
Uova alla Rossini	159 apr.
Uova dei tre fritti	153 nov.
Vitello alla Rinascente	201 dic.

SUPER POP

SUPER POP	pag. mese
Algot, crumble di grana e pera	115 feb.
Cappellotti al cacao, fontina, verza e pompelmo	53 dic.
Cappuccino di cannellini ■ maifatti	38 ago.
Crocante, baccalà, indivia belga ■ salsa allo zafferano	115 gen.
Gelato di uva, burrata e biscootto	40 set.
Melagrana, profumo di caffè, sociughe e riso	43 nov.
Pastinaca dolce, carote centrifugate ■ in mostarda	124 mag.
Polpo glassato, terra di barbabietola e castagne d'acqua	giu.
Purea di sedano ■ aglio, crocchetta e aglio fritto	155 mar.
Spugna di melone ■ polvere di prosciutto	30 lug.
Vellutata di mele, gelato al cioccolato bianco e mele	39 ott.
Zuccheri muscovado, puntine di maiale e centrifugato	131 mar.

IN LEGGEREZZA

IN LEGGEREZZA	pag. mese
Barbabietola con mozzarella	155 nov.
Bulgur, sgombero e cicorino	mag.
Centrifugato di verdura mista con "panzanella"	131 giu.
Crema di broccoli e alici del Cantabrico	154 nov.
Crema di ceci, yogurt, limone e menta	131 giu.
Crudité in agrodolce	161 apr.
Dedini di mele con frutta secca	155 nov.
Frappé e spiedino di ananas	161 apr.
Frullato di albicocche e baratta di nocciola	111 lug.
Gamberi al vapore "alla ligure"	129 ott.
"Gazpacho" con lattughino	161 apr.
Gelatina di fragole con gelato	129 mag.
Gelato di riso e macedonia	135 set.
Insalata di pollo con ravanelli	129 ott.
Insalata di primavera	129 mag.
Insalata, zucchine e polpette di pesce	135 set.
"Mangia e bevi" di lattuga e mini banane	130 giu.
Misto con zucchine e pane tostato	128 mag.
Orzo con pesto di rucola e ricciolo	111 lug.
Pere ai chiodi di garofano e yogurt	129 ott.
Pesche e ginger ale con gelato al cocco	131 giu.
Pollo, lattuga e ravanelli	apr.
Pomodori, tonno e melanzane	111 lug.
Seitan, melanzane, riso e ortaggi	135 set.
Spiedini misti con salsa al peperone	134 set.
Spinacini, galletto e pinoli	155 nov.
Zucchine alla menta con stracchino	128 ott.

PRIMO PIANO

PRIMO PIANO	pag. mese
■ BENE PER STARE MEGLIO	
Insalata di mare, finocchi e arance	32 gen.
Plum cake con mele, arance e albicocche	32 gen.
Spaghetti integrali, cavolfiori, arance e mandorle	32 gen.
Zuppa con riso e ceci all'olio agnato	32 gen.
GLOBAL LOVE	
Brodo con verdure e spaghetti giapponesi	34 feb.
Mousse al gelso con salsa al tè matcha ■ mandorle	35 feb.
IL TÈ UN RITO	
Tartare-spuntino con uovo di quaglia affumicato	38 mar.
Tartelette al lime ■ tè verde	mar.
SECONDO TRADIZIONE AGRICOLA D'ITALIA (SALATO O DOLCE)	
"Costine di agnello" al cioccolato con pane e fichi	70 apr.
Costine di agnello marinate ■ insalata di patate e cavolo	70 apr.
MARINARE CARNE E PESCE	
Agrodolce per il maiale	49 ago.
Alle erbe per la grigliata mista	49 ago.
Con latte di cocco per le carni bianche	49 ago.
Il sashimi giapponese per i carpaaci scottati	49 ago.
Piccante per i crostacei	47 ago.
"Secca" alla nordica per il pesce crudo	47 ago.
Zuccherata per la frutta	48 ago.
DIVERSAMENTE DOLCE	
Biscotti di farro con crema di ricotta	47 set.
Muffin al cioccolato	49 set.
Sorbetto al basilico	47 set.
Torta morbida al cocco	48 set.

Ogni malato di leucemia ha la sua buona stella.

SOTTO L'ALTO PATRONATO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

SI RINGRAZIA L'EDITORE

25  ANNIVERSARIO
DELLE STELLE

6, 7 e 8 dicembre

aiuta la ricerca
e la cura delle leucemie,
dei linfomi e del mieloma.
Ti aspettiamo in tutte le
piazze d'Italia.



ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONTRO LE LEUCEMIE-LINFOMI E MIELOMA
O N L U S

Sede Nazionale:

Via Casilina, 5 - 00182 Roma
C/C Postale n. 873000

Per sapere in quali piazze trovi
le stelle AIL chiama il numero
06/70386013 o vai su
www.ail.it

Gli chef e la BALLERINA

Approdata alla conduzione del programma di cucina *The Chef* su La5, Rossella Brescia, il volto di *Buona Domenica* e *Saranno Famosi*, confida come si fa a essere una **BUONA FORCHETTA** e mantenersi in linea

DI DANIELA GUATTI



ROSSELLA BRESCIA

Tutto comincia con un sorriso. Nel 1992, poco più che ventenne, vince il titolo di Miss Sorriso Puglia. Due anni dopo è in televisione per *Tutti a casa*, con Pippo Baudo. Poi si susseguono gli impegni davanti alle telecamere e sul palcoscenico. Oggi si divide fra la sua scuola di ballo a Martina Franca, il lavoro alla radio con il programma *Tutti pazzi per Rds* e quello alla tv, dove per La5 conduce il talent show *The Chef*.

I protagonisti di The Chef: da sinistra, Philippe Léveillé, Rossella Brescia e Davide Oldani.

Nome Rossella.
Cognome Brescia.
Professione Ballerina,
attrice, conduttrice...

Il suo motto Cercare di risolvere tutto con ottimismo e con un sorriso.

Il suo motto in cucina
Salute: cucinare sano.

Se fosse un piatto sarebbe Un'insalata ricca, con tante cose dentro.

Il suo piatto preferito
La pizza Margherita.

Il piatto che detesta I secondi di carne.

La sua bevanda preferita
Acqua naturale con limone.

Il suo chef preferito
La mia mamma.

Il suo ristorante preferito
A Roma La Gensola, a Trastevere; a Santa Severa, vicino a Roma, l'Isola del Pescatore.

La cucina etnica che le piace di più
Quella giapponese.

Il suo libro di cucina preferito

Ce ne sono tanti... quello che sto leggendo adesso è *Io mi muovo*, l'ultimo di Marco Bianchi, con facili esercizi e ricette per mantenersi in forma: molto interessante.

Il suo programma televisivo gastronomico preferito Che domande! Il mio, *The Chef*. E poi mi piace Antonella Clerici, anche perché mi incuriosisce vedere l'esecuzione delle ricette.

Che cosa le piace nel suo programma The Chef? Amo "dirigere il traffico" e qui lo faccio con profumi deliziosi in sottofondo. Ho conosciuto un mondo che prima non conoscevo, quello degli chef. Così imparo cose nuove. Cucinare è la mia passione!

Danza e buona tavola vanno d'accordo? Certo, se a buona si aggiunge sana ed equilibrata. Per ballare si deve mangiare!

Lo strumento che non può mai mancare in cucina Il frullatore a immersione.

Il suo più grande fiasco ai fornelli

I dolci. Cerco di farli dietetici e a furia di eliminare ingredienti ottengo delle cose così dure che se le tiri contro il muro... rischi di romperlo!

Il suo successo ai fornelli
I primi.

Da quando conosce La Cucina Italiana?

Da un po'... almeno da quando sono venuta a Roma e ho iniziato a cercare ricette: prima cucinava la mamma! **Che cosa le piace de La Cucina Italiana?** La spiegazione delle ricette e i contenuti degli articoli, la possibilità che offre di esplorare un mondo che ho iniziato a scoprire da poco.

Un saluto per la redazione?

Continuate così, perché aiutate tante persone inesperte come lo ero io. E soprattutto perché divulgate la cucina italiana come filosofia.

Steel loving you.



ALESSI
The Useful Art

ph. Matteo Crenesi

"Ossidiana"
Caffettiera espresso
design Mario Trimarchi, 2014

